

## CH47

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **34.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno          | Simpsons - Maris Otter            | 2 kg (40.8%)   | 81 %       | 6    |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 1.7 kg (34.7%) | 80 %       | 35   |
| Ziarno          | Pszeniczny                        | 0.5 kg (10.2%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno          | Carahell                          | 0.35 kg (7.1%) | 77 %       | 30   |
| Ziarno          | Weyermann - Dehusked Carafa III   | 0.35 kg (7.1%) | 70 %       | 1400 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 35 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 65 g  | 0 min  | 11 %       |
| Na zimno                  | Chinook | 50 g  | 5 dni  | 11 %       |
| Na zimno                  | Chinook | 50 g  | 3 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 200 ml | White Labs   |