

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 |