

# Cheyenne

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	1.5 kg (42.9%)	80 %	3
Ziarno	Fawcett-Lager	1 kg (28.6%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Vienna Malt	0.5 kg (14.3%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett-Caramalt	0.25 kg (7.1%)	70 %	11
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	8.1 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.1 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	tabletki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- burzliwa 10dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

cicha 7dni  
29 cze 2019, 11:08