

Chmiel 05

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **219**
- SRM **8.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 3.4 kg (66.7%) | 81 % | 26 |
| Płynny ekstrakt | Gozdawa przemiczny | 1.7 kg (33.3%) | 80 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 12.7 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 30 min | 12.7 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 30 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 20 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |