

Chmiel 06

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **198**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (66.7%) | 80 % | --- |
| Płynny ekstrakt | Pszeniczny | 1.7 kg (33.3%) | 85 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Apollo | 50 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 50 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Apollo | 50 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 50 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 20 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Danstar |