

Chmiel'em all

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **14.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.45 kg (87.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.55 kg (8.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	11.7 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12.7 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis