

Chmielorz

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.2 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.65 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.1%)	81 %	6
Ziarno	Caraamber	0.15 kg (2.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	5 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	10 g	4 dni	13 %

Drożdże

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