

Chmielowa kosa zniszczenia

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **95**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1.7 kg (100%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	40 g	10 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	18 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	10 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11 g	---