

Cienki w uszach

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **42**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (42.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.75 kg (45.5%)	75 %	30
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (12.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7.5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Izabella	7.5 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Izabella	5 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	5 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	5 g	0 min	5.1 %
Gotowanie	Izabella	2.5 g	45 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	0 min	10 %
Gotowanie	Marynka	2.5 g	45 min	10 %

Drożdże

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