

Ciotka z Chciago

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (86.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.6%)	80 %	2
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (5.2%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	30 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	1 min	14 %
Na zimno	Azacca	50 g	5 dni	14 %
Na zimno	Idaho Gem	25 g	5 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	50 g	Fermentis