

# Cocker Spaniel Amerykański

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (93.8%)	80 %	7
Ziarno	Pszoniczny	0.4 kg (6.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	11.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	70 g	5 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	70 g	5 min	6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	55 g	5 min	11 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6 %
Gotowanie	Centennial	50 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	65 g	7 dni	11.4 %
Na zimno	Centennial	100 g	7 dni	8.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	7 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S05	Ale	Suche	23 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min