

Come or Nick 1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **16.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.5 kg (86.4%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Monachijski | 0.2 kg (4.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom karmelowy Viking Malt Strzegom | 0.2 kg (4.9%) | 70 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (3.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Yellow Sub | 40 g | 50 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 30 g | 1 min | 7 % |
| Na zimno | Ariana | 50 g | 4 dni | 12.1 % |
| Na zimno | Sybilla | 50 g | 4 dni | 7 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | Węglan Wapnia | 7 g | Zacieranie | 60 min |
| Inne | Wit.C | 1.5 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Inne | Wit.C | 1.5 g | Butelkowanie | --- |