

cookie monster

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	viking red ale	0.5 kg (10.8%)	80 %	---
Ziarno	cookie viking malt	0.15 kg (3.2%)	80 %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Summit	15 g	10 min	17 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Marynka	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs