

Coopery Bastard

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **530 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **699.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **292.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **417.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	107.5 kg (86.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	12 kg (9.6%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	5 kg (4%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	500 g	60 min	17 %
Gotowanie	Amarillo	200 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	200 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	200 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	200 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	200 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	200 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	200 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	200 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	200 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	800 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	800 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	800 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis