

CZAS Rzeźnika

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **102**
- SRM **54.9**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (33.3%) | 65 % | 600 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.4 kg (66.7%) | 65 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus/Columbus | 17 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Citra | 17 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 17 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 16 g | 15 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Citra | 17 g | 15 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 16 g | 15 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 45 g | 7 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 47 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 35 g | 7 dni | 8.8 % |

Drożdże

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