

Czyżyk

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (83.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Zula	10 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	10 min	6.6 %
Whirlpool	Zula	30 g	0 min	11 %
Na zimno	Zula	30 g	5 dni	11 %
Na zimno	Oktawia	20 g	5 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis