

Daleki rejs

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **50**
- SRM **9.6**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (35.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (35.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (14.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 1 kg (14.3%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Dr Rudi | 25 g | 15 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 25 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Dr Rudi | 75 g | 3 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 25 g | 3 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | --- |