

Dożynki Dostódzinki

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.9 kg (70.4%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Viking Enzymatyczny | 0.5 kg (18.5%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (11.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Magnum | 20 g | 35 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Puławski | 50 g | 20 min | 8.9 % |
| Na zimno | Sybilla | 20 g | 7 dni | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |