

Dream About mountains

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **67**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (40%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Werman Monachijski typ II | 1 kg (20%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 0 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 0 min | 3 % |
| Whirlpool | loral | 30 g | 0 min | 1.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us 05 | Ale | Suche | 11 g | --- |