

Dzida Indianina

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (95%)	85 %	7
Ziarno	Carared	0.2 kg (5%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	4 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---