

El Dorado - 60l

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **63**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (72.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.1%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (8.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	100 g	5 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	100 g	5 dni	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	50 g	5 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	800 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kafir	20 g	Gotowanie	5 min