

EXTREMELY HOPPED CORN ALE

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **112**
- SRM **12.2**

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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt kukurydziany	1.7 kg (50%)	84 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt superjasny	1.7 kg (50%)	84 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Centennial	25 g	45 min	8 %
Gotowanie	Centennial	25 g	30 min	8 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	8 %
Gotowanie	Sorachi Ace	100 g	10 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min