

GORYCZ KROWY NA HAWAJACH

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **74**
- SRM **6.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	5 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Słód Colorado Honig	2 kg (23.5%)	79 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (5.9%)	61 %	5
Ziarno	Red X	0.5 kg (5.9%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	15 min	6 %
Whirlpool	Cascade	50 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	100 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Ananasowa i mango	500 g	Fermentacja cicha	7 dni