

Gorzkie żale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **93**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (46.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (46.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.3%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	25 min	12 %
Gotowanie	Apollo	50 g	5 min	17 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	8.3 %

Drożdże

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