

Grand Prix Test

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

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 brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	0.5 kg (11.4%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (11.4%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	1 min	11.9 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12.7 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	11.9 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---