

Hop grodzisz

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **61**
- SRM **3.2**
- 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (57.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann oak smoked	2 kg (38.5%)	--- %	---
Ziarno	Crystal	0.2 kg (3.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.2 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	10.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	37 g	30 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1000 g	Safale