

IPA na monachijskim i Cascade

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **11.2**
- Styl **American Amber Ale**

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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski jasny Viking Malt	5 kg (83.3%)	78 %	16
Ziarno	COOKIE Viking Malt	1 kg (16.7%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dragon SLO	30 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade USA (PL)	30 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe USA	20 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Cascade USA (PL)	50 g	5 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 GORĄCZKA KALIFORNIJSKA	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	15 min