

Jeleń IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **7.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.94 kg (75%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.62 kg (20.5%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.18 kg (2.3%)	74 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.18 kg (2.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	17 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	13 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	13 g	20 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	13 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	13 g	5 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	13 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	7 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

Drożdże

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