

Jesienny CZAS

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **96**
- SRM **49.1**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (33.3%) | 73 % | 600 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt sodowy Pale Ale | 3.4 kg (66.7%) | 73 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus/Columbus | 25 g | 55 min | 14.6 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 19 g | 30 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Chinook | 19 g | 30 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 30 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 15 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 15 min | 12.8 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 50 g | 7 dni | 9.4 % |
| Na zimno | Chinook | 50 g | 7 dni | 13 % |
| Na zimno | Ahtanum | 30 g | 7 dni | 4 % |

Drożdże

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