

Judym

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **52**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	0.7 kg (11.7%)	78 %	22
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (5%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	55 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	100 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	120 min	5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---