

Kojot w Płocie IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.7 kg (61.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (21.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	70 min	10 %
Gotowanie	Chinook	5 g	70 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	55 min	10 %
Gotowanie	Chinook	5 g	55 min	13 %
Gotowanie	callista	25 g	5 min	3.9 %
Gotowanie	Kohatu	25 g	1 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %