

Kwasssss

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **43**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.2 kg (87.3%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.4%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mouteka	100 g	5 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	100 g	5 min	5.3 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Lactobacillusy zjadły 1.5 BLG przez 24 godziny
Gęstość przed gotowaniem to 15.5 BLG
3 maj 2020, 17:17