

Lajcik ziomeczq

- Gęstość **5.3 BLG**
- ABV **2 %**
- IBU **33**
- SRM **2.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.25 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.75 kg (30%)	78 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (20%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	5 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs