

las vegas

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **52**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2310 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2783 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2100 L**
- Całkowita objętość zacieru **2800 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	600 kg (85.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	70 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	30 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	4400 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	1320 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	1760 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	880 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	880 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	1320 g	3 dni	6 %