

Łest Kołst Cintra

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (77.3%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Light	0.5 kg (22.7%)	95 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	8 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---