

Los Angeles

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	citra	10 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	cascade	10 g	5 min	6.8 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Cascade	60 g	5 dni	6.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale