

## Low rider

- Gęstość **4.1 BLG**
- ABV **1.5 %**
- IBU **132**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.3 kg (75%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.1 kg (25%)	75 %	177

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	5 g	---	6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	13 %
Na zimno	Cascade	5 g	7 dni	6 %
Na zimno	Chinook	5 g	7 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	3 g	---

### Notatki

- Mash temp 70°C for 35mn  
4 maj 2018, 16:32