

Machoń

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **65**
- SRM **11.2**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	0.5 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (20%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny Crystal	0.5 kg (10%)	--- %	150
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (10%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Utra	20 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Safale