

Maro I

- Gęstość **19 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.6 kg	85 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg	72 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg	75 %	52

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	60 g	0 min	12 %

Drożdże

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