

Martusiowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	12 min	13.3 %
Na zimno	Chinook	20 g	14 dni	12.8 %
Na zimno	WAI-ITI	56 g	4 dni	1.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	14 %
Na zimno	Eureka!	50 g	3 dni	14.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American East Coast Ale Yeast New England	Ale	Suche	22 g	---