

Melonik- DPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **14.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (86.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	15 min	7.5 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	4 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale s-05	Ale	Suche	11.5 g	---