

Modern Drinking pełny fermentor

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **65**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 5.1 kg (100%) | 80 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 12.3 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 11.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 5 min | 12.3 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |