

## Motueka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **63**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Best Ale Crisp | 5 kg (87%)     | 82 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.45 kg (7.8%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny     | 0.3 kg (5.2%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 25 g  | 60 min | 13.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 50 g  | 15 min | 6 %        |
| Whirlpool                 | Motueka | 50 g  | 15 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 7 g   | 15 min | 13.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Conan | Ale | Suche | 20 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlflock | 5 g   | Gotowanie | 10 min |