

## 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