

Nie wiem co robię EO! (chyba galaxy PIPA?)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (30.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Castle Pale Ale | 4 kg (61.5%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (7.7%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 30 g | 60 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 30 g | 2 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 20 g | 2 min | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 5 dni | 15 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |