

No pasaran II

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **101**
- SRM **4.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado pale base	3.1 kg (54.4%)	81 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (17.5%)	82 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	1.2 kg (21.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Bestmalz	0.15 kg (2.6%)	70 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Zacieranie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Pekko	25 g	20 min	13.6 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Pekko	25 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jałowiec	25 g	Fermentacja cicha	3 dni

Dodatek smakowy	Pędy sosny	25 g	Gotowanie	20 min
-----------------	------------	------	-----------	--------