

NO. Ulepek

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **99**
- SRM **15**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (14.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (29.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (29.6%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Specjal w | 0.25 kg (3.7%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 1.5 kg (22.2%) | 80.5 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Eureka! | 25 g | 45 min | 18 % |
| Gotowanie | Eureka! | 25 g | 25 min | 18 % |
| Aromat (koniec gotowania) | summit | 50 g | 5 min | 18 % |
| Na zimno | Cascade PL | 150 g | 4 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Bulldog B5 American West | Ale | Suche | 10 g | --- |