

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	---