

nowe

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **14.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (18.2%)	77 %	110
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.1%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (18.2%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	falconers	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	2 min	13.2 %
Whirlpool	falconets	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	earl gray	50 g	Gotowanie	10 min