

Nowy Start

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **11**
- SRM ---
- 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 **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | słód pilznieński Wayerman | 5.2 kg (100%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ekuanot | 10 g | 10 min | 14 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 20 g | 5 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette | 30 g | 0 min | 5 % |
| Na zimno | Willamette | 30 g | 4 dni | 5 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Centennial | 30 g | 4 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |