

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