

ODLEGŁA 7

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.6 kg (56.5%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10.9%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (21.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	5 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
su 05	Ale	Gęstwa	100 ml	---