

Old Goat Proper Job

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **6.6**
- 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 **30 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3 kg (69%)	78 %	16
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (5.7%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.1 kg (2.3%)	75 %	39
Płynny ekstrakt	Honey	0.5 kg (11.5%)	75 %	2
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (11.5%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	0 min	1 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	8 g	0 min	13 %
Gotowanie	Cascade	13 g	30 min	1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min