

Pachnidełko

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **56**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.5%)	75 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Starter ok 900ml				