

Pierwsza Warka #1 BA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (6.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Flyer	10 g	50 min	9 %
Gotowanie	Horizon	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	English Golding	10 g	0 min	4.8 %
Gotowanie	Flayer	10 g	0 min	9 %
Na zimno	English Golding	20 g	3 dni	4.8 %
Na zimno	Horizon	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Flayer	10 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale