

Pierwsze nie dla mnie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (9.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12.9 %
Gotowanie	Summit	20 g	45 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	30 g	5 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---