

PIJ PIWO I TYJ

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **22**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | PALE ale | 6 kg (88.2%) | --- % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.4%) | --- % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.3 kg (4.4%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 50 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 30 min | 12.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 45 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Herbata Earl Grey | 300 g | Gotowanie | 15 min |