

polish exp

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **12**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt brewa	3.6 kg (75%)	80 %	50
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (4.2%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	20 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	rody hodowlane 2/20	20 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Książęcy	20 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	rody hodowlane 2/20	20 g	15 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	20 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	rody hodowlane 2/20	20 g	5 min	9.3 %
Whirlpool	Książęcy	40 g	1 min	7.5 %
Whirlpool	rody hodowlane 2/20	40 g	1 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	---