

Raging Bitch

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **104**
- SRM **9.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	6.5 kg (86.7%)	75 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	1 kg (13.3%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	6 g	Fermentis
Safbrew S-33	Ale	Suche	6 g	Safbrew