

Rańcza 4

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **52**
- SRM **3.2**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	eraclea	5 kg (100%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Nelson Sauvin	15 g	180 min	11 %
Zacieranie	Southern Cross	15 g	180 min	14 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	45 min	3.5 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	30 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	30 g	15 min	7 %
Na zimno	Amarillo	15 g	---	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	15 g	---	11 %
Na zimno	Amora Preta	15 g	---	11 %
Na zimno	Southern Cross	15 g	---	14 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	enzym	1 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	kolendra rozgnieciona	30 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min