

Ratatuj

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **61**
- SRM **10.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 3.4 kg (87.2%) | 80 % | 35 |
| Płynny ekstrakt | Strzegom Bursztynowy | 0.5 kg (12.8%) | 70 % | 49 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 20 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Equinox | 15 g | 10 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 15 g | 7 min | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |