

REPUBLICA DE CUBA #1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (47.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Golden Ale	0.5 kg (11.9%)	78 %	12
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (23.8%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	12 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	12 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	8 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	8 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

S-33	Ale	Suche	10 g	---
------	-----	-------	------	-----