

## San Jose

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **60**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (94.3%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.7%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	12 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	25 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	11 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	60 g	5 dni	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---