

Singel Hoop

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (90.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.09 kg (1.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15.01 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	9.99 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	9.99 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	9.99 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	9.99 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.82 g	---