

Siury Czajena

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (81%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (19%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1.25 g	Gotowanie	15 min