

Sunset blvd

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **70**
- SRM **9.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (27%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (5.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	3 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	3 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	3 min	10 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis