

TB american bitter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **73**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.8 kg (95%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (5%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Centennial	25 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Summit	25 g	3 min	17 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

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