

test#1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **51**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.88 kg (44.7%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.36 kg (36.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.65 kg (10.1%)	78 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (6.2%)	80 %	39
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.15 kg (2.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	11.2 %
Gotowanie	Columbus	5 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1504.71 g	Safale
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	81.78 g	Safbrew
Safbrew T-58	Ale	Suche	49.06 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	95 min

Czynnik do wody	gips	2 g	Gotowanie	60 min
-----------------	------	-----	-----------	--------