

test

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **23.6**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.35 kg (11.1%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.7 kg (44.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.2 kg (44.4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 50 g | 60 min | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 10 g | 5 dni | 8.9 % |
| Na zimno | Tradition | 50 g | 5 dni | 6 % |