

The Butcher v2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **79**
- SRM **51.1**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (82.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.6 kg (17.9%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Azacca	10 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	15 min	11.8 %
Na zimno	El Dorado	60 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis