

Ugościć Micha

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **101**
- SRM **5.5**
- Styl **American 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (68%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.4 kg (28%)	80 %	---
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.2 kg (4%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	20 g	20 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	20 g	1 min	4.8 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	7 dni	4.1 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	7 dni	4.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	100 g	Fermentacja cicha	7 dni