

Warka #7

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (6.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %

Drożdże

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