

Warka19

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 13 kg (89.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (6.9%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 30L | 0.5 kg (3.4%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 22 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 8 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 0 min | 13.2 % |