

Wąska Szucha

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess - Pale Ale Malt	3.4 kg (81%)	80 %	7
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.8 kg (19%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	55 min	11.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	55 min	6.8 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	11.1 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6.8 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	11.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	0 dni	11.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	0 dni	11.1 %
Na zimno	Cascade	10 g	0 dni	6.8 %

Drożdże

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