

West #3 #4 różne chmielenie na zimno (cryo hops)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	50 g	1 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	100 g	1 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Exp 2/20	100 g	1 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	23 g	---