

z resztek chmieli

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (19.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	minstral	20 g	15 min	7.9 %
Gotowanie	Triskel	30 g	15 min	3.5 %
Whirlpool	minstral	30 g	15 min	7.9 %
Whirlpool	Triskel	70 g	15 min	3.5 %
Na zimno	minstral	100 g	2 dni	7.9 %
Na zimno	Triskel	50 g	2 dni	3.5 %