

#7 USNZ IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **48**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.75 kg (40.8%)	85 %	4
Ziarno	Pale Ale	3.75 kg (40.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (7.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	2 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	2 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	2 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	20 g	0 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	80 g	3 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	2 g	---