

freeski ipa

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **14**
- SRM **2.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Azacca	30 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	10 min	12.8 %
Na zimno	Azacca	70 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	70 g	3 dni	12.8 %