

mietowa ipa po polsku

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4.2 kg (86.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Inuga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	puławski	30 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	oktawia	20 g	15 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	oktawia	30 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	oktawia	30 g	5 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	puławski	20 g	5 min	6 %
Na zimno	oktawia	50 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	puławski	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Zioło	mięta suszona	10 g	Gotowanie	0 min
-------	---------------	------	-----------	-------