

ntmfIPA-500

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **577.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **375 L**
- Całkowita objętość zacieru **500 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	100 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	12.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	12.5 kg (10%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	250 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	500 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Strata	1500 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Strata	3500 g	7 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis