

verdant ipa talus waimea

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **2.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **380 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **399 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **480.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **234 L**
- Całkowita objętość zacieru **312 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Plzen	53 kg (67.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons ovseny sład	25 kg (32.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	talus	1000 g	5 dni	7 %
Na zimno	Waimea	1000 g	5 dni	17 %
Gotowanie	talus	250 g	30 min	7 %
Gotowanie	Waimea	250 g	30 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	500 g	Lallemand