

#18 IPA IS THE NEW LAGER

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **72**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (40%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (20%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	15 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	10 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	30 min	8.3 %
Na zimno	Zula	30 g	2 dni	9.7 %
Na zimno	Izabella	30 g	2 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól	4 g	Zacieranie	---