

#22 Sour IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7.5 kg (65.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (13%)	79 %	22
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (4.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis