

28° ipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **51**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.2%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (7.2%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (3.6%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bullion	50 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Bullion	50 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	danstar