

4 American IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **101**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (20.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.9%)	78 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sabro	25 g	30 min	14 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile