

4. IPA - NIETOPERZ

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **31**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (70%)	85 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (10%)	85 %	---
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (10%)	85 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	20 g	55 min	11 %
Gotowanie	Falconer's Flight	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Falconer's Flight	60 g	5 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale