

6. IPA - PAJĄK

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **65**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (75.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (15.2%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	70 min	15 %
Gotowanie	Topaz	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	5 g	5 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	0 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Ella (AUS)	15 g	5 dni	14.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	5 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis