

#7 USNZ IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **48**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3.75 kg (40.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pale Ale | 3.75 kg (40.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (10.9%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.7 kg (7.6%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 2 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 2 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 2 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 20 g | 0 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 0 min | 13.2 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 80 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 3 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 2 g | --- |