

8 BRO IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **49**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2 kg (20%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (20%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 20 g | 35 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 35 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Skórka cytryny | 50 g | Gotowanie | 30 min |
| Przyprawa | Skórka pomarańczy | 50 g | Gotowanie | 30 min |