

#9pip

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (33.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 40 min | 12 % |
| Gotowanie | Perle | 30 g | 10 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 20 g | 5 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|------------|-------|--------------|------|
| Przyprawa | yerba mate | 50 g | Butelkowanie | --- |