

A(W)IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- Styl **American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (70%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	45 min	12 %
Gotowanie	Cascade	12 g	45 min	6 %
Gotowanie	Citra	12 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolęda	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy ?	10 g	Gotowanie	10 min