

Amber Ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **13.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy	0.25 kg (4.1%)	--- %	600
Ziarno	Pszeniczny	0.38 kg (6.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora preta	20 g	55 min	11.2 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	70 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Amora preta	40 g	7 dni	11 %