

Angielska IPA z pędami sosny

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **5.8**
- Styl **English IPA**

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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (94.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (5.2%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	horizon	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	flyer	10 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	horizon	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	sovereign	10 g	1 min	4.1 %
Gotowanie	flyer	10 g	1 min	9.8 %
Na zimno	horizon	10 g	5 dni	14 %
Na zimno	sovereign	10 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	flyer	10 g	5 dni	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy sosny	150 g	Gotowanie	15 min