

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 |