

## Blueberry INDIA PALE ALE - uwarzone

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **58**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	6 kg (48%)	80 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (8%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	65 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	40 g	15 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka grejpfrut	440 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Jagody	1200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Borówki	900 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Sok z grejfruta	800 g	Gotowanie	15 min