

# Blueberry INDIA PALE ALE

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **50**
- SRM **7.2**
- 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 **40.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (37.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	6 kg (44.8%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (7.5%)	75 %	30
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (7.5%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3%)	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	5 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	50 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka grejpfrut	500 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Jagody	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni