

Brut IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (85.7%)	81 %	4
Dodatek	płatki ryżowe	0.5 kg (14.3%)	78 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	5 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	3 dni	5.7 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	fermentis