

Brut IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (78%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Cascade	20 g	10 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Alpha Amylaza	2 g	Zacieranie	10 min