

brut ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (85.7%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.1%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Equinox	25 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	hbc 472	25 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	7 dni	11 %
Na zimno	hbc 472	25 g	7 dni	11 %
Na zimno	Equinox	25 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Equinox	25 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	hbc	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar