

Brut IPA mini v2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	0.5 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	diastatyczny	0.5 kg (28.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.7 kg (40%)	70 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.05 kg (2.9%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %