

Chinook IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.15 kg (5.8%)	77 %	26
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (19.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (3.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	chinook PL	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	chinook PL	20 g	1 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	5.5 %
Na zimno	chinnok PL	20 g	3 dni	10 %

Drożdże

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