

# chinooksimcoeipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (93.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6.9%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	15 g	1 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	35 g	4 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	35 g	4 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis