

Ciasteczkowy IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **80**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (73.8%)	85 %	7
Ziarno	Cookie	0.5 kg (8.2%)	79 %	70
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8.2%)	81 %	70
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (1.6%)	75 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	50 g	0 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega Yeast