

Cory Brut Ipa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (20%)	77 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Huell Melon	100 g	3 dni	6.8 %
Gotowanie	lunga	35 g	50 min	9.4 %
Na zimno	lunga	70 g	3 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oyl 057	Ale	Płynne	500 ml	Omega yeast labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoamylaza	4 g	Fermentacja cicha	1 dni