

DWC IPA żywica

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **56**
- SRM **7.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.4%)	79 %	16
Cukier	Glukoza	0.2 kg (2.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	23 g	---