

DWCIPA PINTA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **112**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (50%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	5 kg (50%)	80.5 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---