

# Farmhouse Zesty IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **76**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (86.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (9.9%)	79 %	10
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (4%)	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	5 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest grejpfrutowy	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	zest cytrynowy	10 g	Fermentacja cicha	7 dni