

Florida IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5.5 kg (73.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	50 min	11 %
Whirlpool	Citra	30 g	---	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	---	10 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's