

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 |