

freeski ipa mid sizon

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **2.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3 kg (78.9%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.2%)	60 %	3
Cukier	maltodekstryna	0.3 kg (7.9%)	90 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hbc 630	1 g	60 min	14 %
Whirlpool	hbc 630	24 g	15 min	14 %
Whirlpool	hbc 638	25 g	15 min	14 %
Na zimno	hbc 630	75 g	3 dni	14 %
Na zimno	hbc 638	75 g	3 dni	14 %