

## freeski ipa - season opening

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (93.8%)	81 %	4
Cukier	maltodekstryna	0.2 kg (6.3%)	90 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	15 min	14 %
Na zimno	Amarillo	75 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Ekuanot	75 g	3 dni	14 %