

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 % |