

## Frutipa (Fruit IPA)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **68**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	belma	20 g	10 min	9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	14 dni	10 %
Na zimno	belma	30 g	14 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	liofilizowana truskawka	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	liofilizowana truskawka	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	liofilizowane mango	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	liofilizowane mango	100 g	Fermentacja cicha	14 dni