

G IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hbc 630	4.5 g	60 min	14 %
Whirlpool	hbc 630	18 g	15 min	14 %
Whirlpool	Talus	22.5 g	15 min	9 %
Na zimno	Talus Cryo	25 g	5 dni	12.6 %
Na zimno	Idaho 7 cryo	25 g	5 dni	24 %