

GAZOWANE BRUT IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (10%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	10.8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	5 min	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	7 dni	10.8 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.7 %