

Gentelman IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **6.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (89.1%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.3 kg (5.9%) | 75 % | 65 |
| Ziarno | Carabelge | 0.25 kg (5%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Horizon | 10 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Horizon | 10 g | 30 min | 14 % |
| Gotowanie | Flyer | 10 g | 15 min | 9.1 % |
| Gotowanie | Horizon | 10 g | 15 min | 14 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sovereign | 10 g | 0 min | 6.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Flyer | 10 g | 0 min | 9.1 % |
| Na zimno | Sovereign | 20 g | 4 dni | 6.1 % |
| Na zimno | Flyer | 10 g | 4 dni | 9.1 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 15 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlloc | 1 g | Gotowanie | 10 min |