

German Revolution G IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **69**
- SRM **13.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (91.9%)	80 %	35
Ziarno	Carahell	0.3 kg (8.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	ariana	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	callista	20 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	monroe	20 g	15 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Yellow Sub	20 g	15 min	6.4 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	15 g	7 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki owsiane błyskawiczne	500 g	Gotowanie	60 min