

# Gnaszipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **62**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (59.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (7.5%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	30 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	5 g	10 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	10.2 %
Gotowanie	Motueka	15 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis