

Gorączka IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale/pils bydgoszcz	5 kg (83.3%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	izabella	15 g	25 min	5 %
Whirlpool	Zula	50 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	izabella	50 g	0 min	5 %
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	izabella	50 g	2 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1100 ml	Fermentum Mobile