

HCB019 Just IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **63**
- SRM **5.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile