

Hello IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.9 kg (87.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (12.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	6 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	6 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Bramling	6 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	6 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	5 g	5 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	6 g	5 min	6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Na zimno	Bramling	30 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	120 ml	Wyeast Labs