

Herbaciana IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **74**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (21.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.1%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	Waimea	40 g	60 min	17 %
Whirlpool	Motueka	15 g	15 min	7 %
Whirlpool	WAI-ITI	15 g	15 min	4.1 %
Whirlpool	Waimea	15 g	15 min	17 %
Na zimno	Motueka	35 g	3 dni	7 %
Na zimno	WAI-ITI	35 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Waimea	35 g	3 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Herbata	100 g	Gotowanie	1 min
-----------------	---------	-------	-----------	-------