

hibiskus ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **51**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **94.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **113.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **90 L**
- Całkowita objętość zacieru **120 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	20 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	5 kg (16.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (16.7%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	200 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	100 g	20 min	15 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	100 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	57.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	hibiskus	100 g	Gotowanie	60 min