

Ice tea IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.3%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Nadwiślański	5 g	30 min	5 %