

lipa

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **68**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (45.5%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (9.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (18.2%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (18.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	200 g	40 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	22 g	---