

india pale ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **11.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	jeczmienny pale ale	5 kg (62.5%)	--- %	6
Ziarno	melanholijny	1 kg (12.5%)	--- %	70
Ziarno	abbey malt	1 kg (12.5%)	--- %	45
Ziarno	słod cookie	1 kg (12.5%)	--- %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Galaxy	30 g	12 dni	15 %
Gotowanie	Wai-iti	16 g	27 min	4.1 %
Gotowanie	Chinook	25 g	27 min	13 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	12 dni	7.5 %
Na zimno	Spalt	30 g	12 dni	3.9 %
Gotowanie	Waimea	10 g	27 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	180 g	Zacieranie	---