

India Pale Ale-IPA 17 BLG

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **13.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.2 kg (43.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2.5 kg (49.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.35 kg (6.9%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 1 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 55 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Lager | Suche | 110 g | --- |