

IPA 03.12.19

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **66**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (73.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (16.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.4 kg (3.3%)	100 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	15 g	Gotowanie	15 min