

IPA 101 I Buuu

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **101**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód monachijski	2.5 kg (50%)	79 %	15
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (50%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Pilgrim	35 g	30 min	10.3 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Pilgrim	40 g	10 min	10.3 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Pilgrim	25 g	5 dni	10.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---