

IPA_11

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.6**

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 brzeczki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	17 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Motueka	17 g	60 min	7 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	60 min	4 %
Na zimno	Chinook	8 g	14 dni	13 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	8 g	14 dni	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	14 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	1 g	---