

IPA 12

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Hallertau Blanc	25 g	3 dni	11 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	10 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	75 g	20 min	11 %
Whirlpool	Chinook	57 g	20 min	10 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindale	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Sencha	50 g	Fermentacja cicha	3 dni