

ipa 14° BLG #8

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **65**
- SRM **7.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.16 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	9 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Crystal II 200	0.5 kg (5.1%)	71 %	200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	70 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	40 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Kultury	23 g	Fermentis