

IPA #17

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **455 L**
- Całkowita objętość zacieru **585 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann Pilsner | 75 kg (57.7%) | 81 % | 3.5 |
| Ziarno | Weyermann Pale Wheat | 25 kg (19.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 15 kg (11.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 15 kg (11.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 500 g | 60 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Riwaka | 2500 g | 15 min | 3.4 % |
| Na zimno | Riwaka 4:6 bio:zimno | 10000 g | 3 dni | 3.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Verdant IPA | Ale | Suche | 1000 g | Lallemand |