

IPA 2023

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	75 %	5
Ziarno	Cara Gold	1 kg (13.3%)	70 %	120
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.7%)	74 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	7.7 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	5.8 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki ryżowe	500 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min