

ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **68**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mosaic	20 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	mosaic	20 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	hbc 472	30 g	15 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	20 g	10 min	13.4 %
Na zimno	mosaic	30 g	5 dni	13.4 %
Na zimno	hbc 472	90 g	5 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis