

Ipa 26

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **55**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	13 kg (92.9%)	79 %	6
Ziarno	Przenica	1 kg (7.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	25 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	25 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	8 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	2 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	30 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	12 %