

ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (16.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amora preta	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	amora preta	10 g	5 min	9 %
Whirlpool	amora preta	30 g	0 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 33	Ale	Suche	11.5 g	---