

ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (14.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	100 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	100 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	5 min	12 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Equinox	100 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis