

IPA #6

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **450 L**
- Całkowita objętość zacieru **600 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	87.5 kg (58.3%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	25 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	25 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	12.5 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	200 g	60 min	17 %
Whirlpool	Citra	1000 g	15 min	12 %
Whirlpool	Cascade	500 g	15 min	6 %