

Ipa apo

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **45**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (85.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.3 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.36 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.2 kg (3.4%)	85 %	89

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	2.5 g	Gotowanie	15 min