

IPA & DALE

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **60**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (85.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.3%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	65 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	65 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---