

ipa ipa ipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (30%)	80 %	12
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (20%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4
Cukier	cukier	2 kg (20%)	100 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's