

ipa kakao 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.54 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.59 kg (11%)	79 %	10
Ziarno	colorado hinig	0.25 kg (4.6%)	80 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Azacca	10 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	5 min	14 %