

Ipa_maj

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16%)	60 %	3
Ziarno	Słód zakwaszający	0.25 kg (4%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	5 g	60 min	16.7 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	10.3 %
Whirlpool	Summit	25 g	5 min	16.7 %
Whirlpool	Książęcy	60 g	5 min	7.2 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	5 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis Safale