

# IPA Mount Hood veIMaryna

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **51**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (96.6%)	80 %	5
Cukier	glukoza	0.1 kg (3.4%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mount Hood	10 g	55 min	5.5 %
Gotowanie	Mount Hood	15 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	20 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	55 min	10 %
Na zimno	Mount Hood	45 g	3 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew