

ipa nr3

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **88**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (58.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (11.6%)	79 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (11.6%)	72 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.2%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	mosai	30 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	citra	30 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	mosaic	40 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	mosaic	40 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	30 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	40 g	0 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min