

IPA poprawka pierwszej IPY inne chmiele

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8.1%)	81 %	53
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.1%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	13 g	10 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	9.5 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	0 min	7.2 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdże

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