

IPA powrót do korzeni

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayermann Pale Ale	3 kg (46.2%)	85 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (46.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Falconer's	30 g	70 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Falconer's	30 g	0 min	11.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Falconer's	30 g	2 dni	11.3 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12.3 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.4 %

Drożdże

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