

ipa saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **24.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Light	0.5 kg (21.7%)	90 %	6
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Amber	0.6 kg (26.1%)	90 %	26
Płynny ekstrakt	wes	1.2 kg (52.2%)	80 %	188

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	14 g	40 min	9.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	16 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	Azacca	5 g	15 min	12.7 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	3 dni	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-134	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy i mandarynki	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	5 g	Gotowanie	10 min