

IPA Sebastiana05

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **58**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (87.7%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---