

IPA USA Big one

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	2.8 kg (50.7%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (25.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód Cookie (bursztynowy) Viking Malt 1 kg	0.66 kg (12%)	72 %	50
Ziarno	Słód Abbey Malt® 40-50 EBC Weyermann® 1 kg	0.66 kg (12%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Warrior® (USA)	60 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Ahtanum® (USA)	60 g	30 min	3.4 %
Whirlpool	Falconer's Flight® (USA)	30 g	30 min	11 %

Drożdże

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