

IPA v1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (85%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.57 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	taiheke	15 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %
Whirlpool	Motueka	25 g	0 min	6.4 %
Whirlpool	Waimea	50 g	0 min	17 %
Na zimno	Nelson Sauvín	85 g	0 dni	11 %
Na zimno	taiheke	85 g	0 dni	6.7 %
Na zimno	Motueka	75 g	0 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's