

IPA ze Zbrojownią

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **68**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	10 %
Whirlpool	Sabro	40 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Simcoe	35 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Sabro	45 g	6 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	45 g	6 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis