

IPA ZIELONA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (74.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (8.5%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	cookie	0.25 kg (5.3%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Calypso	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %