

IpaGrześ

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **83**
- SRM **4.1**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2.1 kg (39.6%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (41.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	35 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	70 g	30 min	10 %