

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 % |