

IpaKafarIpa 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Malt	3 kg (90.9%)	100 %	5
Ziarno	Munich Malt	0.3 kg (9.1%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	10 g	50 min	12.6 %
Gotowanie	Admiral	10 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Chinook	10 g	5 min	11.1 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	10 min	10.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kaffir	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	Mech irlandzki	15 g	Gotowanie	10 min