

# ISA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (63.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	20 g	5 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	11.3 %
Whirlpool	Motueka	30 g	1 min	8.3 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	1 min	7.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	1 min	11.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- 65°C - 40 min
- 72°C - 20 min
- 31 sty 2021, 16:28