

kaskejd seszyn ipa

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.6 kg (75.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8.2%)	60 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	12.1 %
Whirlpool	Cascade	50 g	10 min	5.8 %
Na zimno	Cascade	150 g	4 dni	5.8 %