

kubyipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (6.5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	14 g	60 min	17 %
Whirlpool	Citra	25 g	2 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	2 min	13.2 %
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	80 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis