

LapsangIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **5.9**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (46.2%)	80 %	8
Ziarno	Żytni	2 kg (30.8%)	85 %	8
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (23.1%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	34 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	HBC462	10 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	HBC462	10 g	5 min	14.6 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	sfale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon madagaskarski	15 g	Gotowanie	5 min