

lapsangipa2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **36**
- SRM **6.6**
- 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 **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (53.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.3%)	79 %	10
Ziarno	Żytńi	2 kg (30.5%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.05 kg (0.8%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	14 g	30 min	13.9 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lapsang souchong	100 g	Gotowanie	0 min