

Light IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **8.9**
- 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 **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (88.5%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.4 kg (7.1%)	77 %	20
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.7%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP039 - Nottingham Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs