

light ipa

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **35**
- SRM **6**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (50%) | 80 % | 5.5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (25%) | 75 % | 35 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (25%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 5 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 10 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 10 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5 g | Fermentis |