

Mean Brew American IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (86.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.15 kg (6.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.09 kg (3.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.07 kg (3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	7 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %