

mietowa ipa po polsku

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale | 4.2 kg (86.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (8.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (5.2%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Inuga | 25 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | puławski | 30 g | 15 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | oktawia | 20 g | 15 min | 7.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | oktawia | 30 g | 10 min | 7.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | oktawia | 30 g | 5 min | 7.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | puławski | 20 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | oktawia | 50 g | 3 dni | 7.8 % |
| Na zimno | puławski | 30 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 3 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-------|---------------|------|-----------|-------|
| Ziolo | mięta suszona | 10 g | Gotowanie | 0 min |
|-------|---------------|------|-----------|-------|