

Moja IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **66**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	---	12 %
Na zimno	Citra	100 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis