

molly IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **66**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (32.3%)	70 %	2
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (64.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.1 kg (3.2%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	35 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	150 g	Mangrove Jack's