

Myśliszewicka_IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.4%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	9 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	1 min	6 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	1 min	7.8 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	8 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis