

ne ipa v3

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **17**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40.8%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (8.2%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.8 %
Na zimno	Galaxy	50 g	30 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	30 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	30 ml	Yeast Bay