

Niemiecka IPA 14°

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (82.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (6.8%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	5 g	90 min	13.5 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	15 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	15 min	9.4 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	1200 ml	Fermentum Mobile