

nova IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.5 kg (84.9%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.3 kg (5.7%)	74 %	100
Ziarno	Warminster Floor malted munich malt	0.5 kg (9.4%)	80 %	17

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	8.7 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega yeast OYL-057 HotHead ALE	Ale	Płynne	150 ml	Omega Yeast