

nowa ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.9 kg (85.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (14.7%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 14 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 14 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 14 g | 10 min | 11 % |