

# Old Goat Light IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **76**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (62.5%)	80 %	14
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (12.5%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (8.3%)	80 %	45
Cukier	Honey	0.25 kg (5.2%)	75 %	2
Suchy ekstrakt	Briess DME - Pilsen Light	0.25 kg (5.2%)	95 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	60 g	15 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis