

P-IPA #1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (41.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	---	7.1 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	---	5.2 %
Na zimno	Chinook	10 g	---	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale