

Pacyficzne IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **68**
- SRM **9.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	5 kg (100%)	80 %	23

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	50 min	15.8 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	18 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	50 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Azacca	30 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale