

## philly sour ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **56**
- SRM **4.5**
- 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (21.4%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Idaho Gem	50 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Sabro	30 g	7 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
philly sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	maltodekstryna	150 g	Gotowanie	45 min