

PL-USA IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **59**
- SRM **6.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (75.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1.6 kg (24.2%) | 80 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 105 g | 60 min | 4.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Puławski | 105 g | 5 min | 4.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 30 g | 5 min | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 70 g | 7 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |