

Preston Star IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.7 kg (78.3%)	83 %	3.4
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.68 kg (11.3%)	82 %	21.5
Ziarno	Barley, Flaked	0.227 kg (3.8%)	70 %	3.3
Ziarno	Biscuit Malt	0.227 kg (3.8%)	79 %	50
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.17 kg (2.8%)	77 %	28

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	28 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	14 g	15 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	14 g	5 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	14 g	5 min	12 %

Drożdże

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