

Prosta ipka na początek

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (78.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (18.7%)	85 %	3
Dodatek	Łuska ryżowa	0.2 kg (3.1%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	15 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis