

Radzu IPA

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.09 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (45.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (45.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (9.1%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdże

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