

Reno IPA #2

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **26**
- SRM **11.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (51.5%)	80 %	4
Ziarno	(N) Weyermann - Abbey Malt (N)	1.2 kg (12.4%)	50 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt(N)	1 kg (10.3%)	81 %	53
Dodatek	Pulpa Mango	1.5 kg (15.5%)	20 %	---
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (10.3%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	50 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM