

Reno IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **76**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (52.6%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	1 kg (10.5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt(N)	1 kg (10.5%)	81 %	53
Dodatek	Pulpa Mango	1.5 kg (15.8%)	20 %	---
Ziarno	Monachijski (N)	1 kg (10.5%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %

Drożdże

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