

Sailor's IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **7.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	5 kg (71.4%)	85 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (14.3%)	80 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	---