

SEsyjna IPA KW - prima 5

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **2.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1897.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **780 L**
- Całkowita objętość zacieru **1040 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 200 kg (64.5%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 10 kg (3.2%) | 78.3 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 50 kg (16.1%) | 80 % | 2 |
| Dodatek | Wheat, Flaked | 50 kg (16.1%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|--------|--------|------------|
| Whirlpool | Mosaic | 1000 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Chinook | 1000 g | 20 min | 13 % |
| Whirlpool | Citra | 1000 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 300 g | 60 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| s33 | Ale | Suche | 1000 g | --- |