

# SIERRA NEVADA IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **55**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.2 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale Malt	8 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (8.3%)	79 %	130
Ziarno	Barley, Raw	2 kg (16.7%)	60.9 %	4
Ziarno	Oat, Raw	1 kg (8.3%)	60.9 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial PL	50 g	90 min	5.4 %
Gotowanie	Chinook PL	50 g	90 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	75 g	10 min	3.4 %
Whirlpool	Crystal PL	75 g	30 min	2.4 %
Whirlpool	Centennial PL	50 g	30 min	5.4 %
Na zimno	Cascade PL	75 g	3 dni	3.4 %
Na zimno	Centennial PL	50 g	3 dni	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis