

Single Hop IPA "It's a test"

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **71**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (100%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 60 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 45 min | 14.5 % |
| Brzezka przednia | Simcoe | 10 g | 20 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 0 min | 14.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 14 dni | 14.5 % |

Drożdże

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