

Sosnowe IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **8.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.3%)	81 %	6
Ziarno	Cara Gold	0.5 kg (6.7%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	13.5 %

Drożdże

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