

spanish sun ne ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (11.1%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	0 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Yeast Bay