

szeszyn from reszyn ipa

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **14**
- SRM **2.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.2%)	60 %	3
Cukier	laktoza	0.3 kg (9.1%)	90 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	El Dorado	30 g	15 min	11.1 %
Whirlpool	Cascade	30 g	15 min	5.8 %
Na zimno	El Dorado	70 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Cascade	70 g	3 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	---