

SzIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.2 kg (86.7%)	73 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	71 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (6.7%)	71 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	Chinook	15 g	75 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	15 g	75 min	12.4 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	14.5 g	fermentis