

szwedzka ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **91**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilsner (2 Row) UK	3 kg (40.3%)	78 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2%)	77 %	26
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (2%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	12 g	50 min	9 %
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	8.6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	18 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	18 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	15 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	5 min	16.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	5 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Equinox	25 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis