

TulIPAn

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (44.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Na zimno	Citra	10 g	6 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	6 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	goździki	10 g	Gotowanie	5 min