

TulIPAn

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- 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 |