

Venom ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **8**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (16.7%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	16.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	0 min	16.5 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	5 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	0 g	10 min	12 %