

## W 21.06.2017 IPA z resztek z Hapsami

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **54**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (100%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum GOR	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla AROMA	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Magnum GOR	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla AROMA	12 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Magnum GOR	10 g	7 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	---

### Dodatki

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