

Zest IPA V3.1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **68**
- SRM **4.6**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (48%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Low Colour Maris Otter	2 kg (32%)	81 %	6
Ziarno	Zakwaszający	0.25 kg (4%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	40 g	20 min	11 %
Gotowanie	Belma	50 g	20 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	30 g	5 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest z Pomarańczy i cytryn	75 g	Fermentacja cicha	6 dni
Klarowanie	Biresol	10 g	Gotowanie	10 min