

## Zest IPA v3

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **66**
- 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 **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (47.7%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (31.8%)	81 %	6
Ziarno	Zakwaszający	0.288 kg (4.6%)	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	3 min	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	zest z pomarańczy i cyryn	30 g	Fermentacja cicha	6 dni
Klarowanie	Biresol	10 g	Gotowanie	10 min