

## #14 Light IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Słodownia Strzegom<br>- pale ale | 5 kg (100%) | 79 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Na zimno  | Cascade                | 30 g  | 3 dni  | 6.8 %      |
| Gotowanie | Citra                  | 20 g  | 5 min  | 13.5 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Cascade                | 20 g  | 15 min | 6.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|--------------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM13 - Irlandzkie<br>ciemno?ci | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |