

## IIPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **75**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 5 kg (90.9%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (9.1%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga        | 50 g  | 40 min | 12.2 %     |
| Whirlpool | Amarillo     | 50 g  | 0 min  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Enigma (AUS) | 50 g  | 2 dni  | 17.2 %     |
| Na zimno  | Galaxy       | 50 g  | 2 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Citra cryo   | 25 g  | 2 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Omega        |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa     | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips      | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | whirflock | 1 g   | Gotowanie  | 5 min  |
| Inne            | pożywka   | 2 g   | Gotowanie  | 5 min  |