

## IPA #10

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **402.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **517.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	50 kg (39.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	50 kg (39.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	15 kg (11.8%)	60 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	12.5 kg (9.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Talus	2500 g	10 min	9 %
Whirlpool	Sabro	1000 g	10 min	15 %