

## IPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK        | 5 kg (68.5%)  | 78 %       | 6   |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt        | 1 kg (13.7%)  | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.8 kg (11%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (6.8%) | 85 %       | 3   |