

## IPA #12

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- 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 **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **498.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **641.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	50 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	62.5 kg (40.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	30 kg (19.4%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	12.5 kg (8.1%)	90 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	300 g	60 min	10.7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	1000 g	15 min	10.2 %
Whirlpool	Motueka	2000 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	500 g	10 min	10.2 %