

## IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (78.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.5 kg (7.8%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 0.5 kg (7.8%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann        | 0.2 kg (3.1%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.2 kg (3.1%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie | Cascade | 10 g  | 30 min | 8 %        |
| Gotowanie | Cascade | 20 g  | 20 min | 8 %        |
| Gotowanie | Cascade | 20 g  | 10 min | 8 %        |
| Gotowanie | Cascade | 10 g  | 5 min  | 8 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12 g  | Fermentis    |