

## IPA zwyczajna

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **49**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (25%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	0 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Kolsch	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs