

## nowa ipa

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński  | 2.9 kg (85.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (14.7%) | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic        | 14 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra         | 14 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 14 g  | 10 min | 11 %       |