

## Pszenna IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3.5 kg (50%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (50%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy                 | 50 g  | 10 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo               | 50 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Galaxy                 | 50 g  | 2 dni  | 15 %       |
| Na zimno                  | Amarillo               | 50 g  | 2 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | ---          |