

## VIPA

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **5.5**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 1.5 kg (63.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 0.3 kg (12.8%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.3 kg (12.8%) | 75 %       | 20  |
| Ziarno | Abbey Castle               | 0.1 kg (4.3%)  | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.15 kg (6.4%) | 85 %       | 3   |