

# 1. IPA - ŁOŚ

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **53**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Sticklebract	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	10 g	0 min	15.3 %
Na zimno	Pacific Gem	20 g	5 dni	15.3 %
Na zimno	Sticklebract	20 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis