

## #40 SzIPA 6

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (36.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (20.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (20.6%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (10.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa us-05 4 pokolenie	Ale	Gęstwa	400 ml	fermentis