

## 45 IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (87.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	carmel Aromatic	0.2 kg (2.5%)	75 %	180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	10 g	20 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	12 %
Whirlpool	Chinook	50 g	20 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---