

## #49\_IPA

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	4 kg (81.6%)	80 %	5.5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.4 kg (8.2%)	74 %	50
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6
Ziarno	Victory Malt	0.4 kg (8.2%)	73 %	55