

## 5. IPA - BYK

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.8 kg (39.1%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (10.9%)	85 %	---
Ziarno	płatki żytnie	0.5 kg (10.9%)	85 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	70 min	15 %
Gotowanie	Topaz	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	5 g	10 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	0 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	0 min	14.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	45 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Ella (AUS)	15 g	5 dni	14.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale