

# Abbey ipa

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.05 kg (50.4%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1.1 kg (27%)	75 %	45
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (9.8%)	70 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.52 kg (12.8%)	80 %	5