

## American ipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt	3 kg (60%)	--- %	5
Ziarno	Słód cookie	0.5 kg (10%)	--- %	70
Ziarno	Słód pszeniczny Viking malt	0.5 kg (10%)	--- %	4
Ziarno	Słód monachijski	1 kg (20%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	7 %
Gotowanie	Zombie	20 g	30 min	10.3 %
Gotowanie	Zombie	10 g	15 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Melon	20 g	5 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Zombie	20 g	5 min	10.3 %

### Drożdże

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