

## American IPA

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (80.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.2 kg (3.6%)	--- %	50
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.6%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (3.6%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.9%)	78 %	4