

## American IPA

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (64.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (11.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.175 kg (4.5%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.125 kg (3.2%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.125 kg (3.2%)	76.1 %	0
Cukier	Maltodekstryna	0.125 kg (3.2%)	76.1 %	0