

## Bartek IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **106**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8%)	78 %	4
Cukier	Cukier	0.25 kg (4%)	100 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	45 g	1 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	45 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	45 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	45 g	50 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	90 g	---