

## Baza do IPY

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **6.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg (8.9%)	75 %	5
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (17.8%)	60 %	3
Ziarno	Carafa III	0.01 kg (0.4%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	9 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	7 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis