

## Baza Micro IPA

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.5 kg (53.8%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (25.8%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (15.1%)	65 %	2
Ziarno	Żytni	0.25 kg (5.4%)	80 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	17 g	45 min	10 %
Gotowanie	Zula	50 g	1 min	10 %
Gotowanie	Zombie	50 g	1 min	10.3 %
Gotowanie	Książęcy	50 g	1 min	7.5 %