

## Biere de l'Inde - IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (82.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (4.9%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (2.9%)	72 %	236
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	120 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	45 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	45 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	33 g	---