

## BIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **29.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Soufflet	4.3 kg (78.2%)	81 %	4
Ziarno	Caragold	0.2 kg (3.6%)	70 %	120
Ziarno	Abbey Castle	0.6 kg (10.9%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett Chocolate	0.25 kg (4.5%)	73 %	1200
Ziarno	Carafa III Special	0.15 kg (2.7%)	70 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho #7	25 g	50 min	11 %
Gotowanie	Idaho #7	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Idaho #7	60 g	3 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1200 ml	Fermentis