

## brut ipa

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (74.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.6 kg (14%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Gotowanie	Magnum	15 g	40 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
omega hybryda	Ale	Płynne	100 ml	omega