

## Classic IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (42.9%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	14.4 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	3 min	14.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.6 %
Whirlpool	Citra	15 g	3 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	3 min	6.5 %
Na zimno	Simcoe	45 g	3 dni	14.4 %
Na zimno	Citra	45 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis