

## Cream IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **7.3**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (22.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (19%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.1%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (4.8%)	73 %	177
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Diastatic	0.2 kg (3.8%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Oktawia	30 g	5 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	Lallemand