

## Dr IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.5 kg (68.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (21.1%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	10 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	15 min	6.4 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12.8 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	6.4 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	10 g	---