

## ekIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **67**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.1%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	7.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- 24.09.2016 - 9 warka
- 03.10.2016 - zlanie na cichą
- 04.10.2016 - chmienie na zimno
- 09.10.2016 - butelkowanie
- 13 sty 2018, 20:03