

## Fast IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (16.7%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Oktawia	10 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	17 min	12.2 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	17 min	12.8 %
Na zimno	El Dorado	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	Idaho 7	25 g	3 dni	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Ale	Gęstwa	50 ml	---