

## FIPA (FrenchIndiaPaleAle)

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **10.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.6 kg (72.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (27.8%)	77 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	triskel fr	20 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	triskel fr	20 g	30 min	7.6 %
Gotowanie	triskel fr	20 g	10 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	triskel fr	40 g	0 min	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	10 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	4 g	Gotowanie	10 min