

## fruit ipa wip

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 0.75 kg (15.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale    | 2.5 kg (52.6%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (10.5%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (4.2%)   | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 0.8 kg (16.8%)  | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka  | 50 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Simcoe   | 25 g  | 8 min  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Amarillo | 25 g  | 4 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Simcoe   | 25 g  | 4 dni  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                           | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------------------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Brzoskwinie w puszcze na polowe | 1700 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Pulpa mango na polowe           | 1700 g | Fermentacja cicha | 7 dni |