

## 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