

# I P A

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (22.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Marynka	50 g	3 dni	10 %

## Drożdże

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