

# laipa

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **142**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %