

## IPA 1.0

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **5.9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (92.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.7%)	79 %	16
Ziarno	Słód karmelowy Carared	0.2 kg (3.7%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
drożdże us-05	Ale	Suche	10 g	---