

## 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  | ---          |