

## IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **58**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (76.3%)	80 %	5
Ziarno	Cookie	0.5 kg (8.5%)	72 %	50
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.8%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.2 kg (3.4%)	63 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	10 min	5.8 %
Whirlpool	Fuggles	20 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	5 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand West cost	Ale	Suche	11 g	---