

# IPA 11

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Mandarina Bavaria	100 g	2 dni	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis