

## ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **5**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (73.6%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (8%)	75 %	30
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (9.2%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	1 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	1 min	13.5 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis