

# IPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (68.5%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (13.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (11%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3