

## Ipa

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **56**
- SRM **3.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.6%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.4 kg (6.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	11.5 %
Whirlpool	Mosaic	58 g	10 min	12.6 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	13.3 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	170 ml	Danstar