

## ipa

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (42.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (39.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (6.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	southern cross	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	southern cross	25 g	5 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	fermentis