

## IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **54**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.5 kg (100%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13 %
Gotowanie	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Chinook	25 g	5 dni	13 %
Na zimno	Motueka	30 g	5 dni	7 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Nugget	33 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile