

# Ipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **62**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (54.1%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.6%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (21.6%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.25 kg (2.7%)	75 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	40 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	40 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	60 g	7 dni	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale