

## IPA #14

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **455 L**
- Całkowita objętość zacieru **585 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	75 kg (52.6%)	81 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	25 kg (17.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (21.1%)	60 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	12.5 kg (8.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	80 g	60 min	10.1 %
Whirlpool	Centennial	1250 g	20 min	10.1 %
Whirlpool	Simcoe	1250 g	20 min	12.8 %
Na zimno	Simcoe BIO	2500 g	5 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic BIO	2500 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Mosaic	2500 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Idaho 7	3000 g	3 dni	14.1 %
Na zimno	Centennial	2350 g	3 dni	10.1 %