

## 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 %     |