

## IPA 14 BLG

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **79**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (48.6%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (43.2%)	--- %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Cookie	0.25 kg (2.7%)	--- %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	65 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis