

## IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **54**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.8%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	6 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---