

## ipa

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.65 kg (37.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Ekuanot	5 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Ekuanot	15 g	2 dni	13 %