

## IPA #16 SWC

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **90**
- SRM **3.1**
- 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 **402.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **517.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	115 kg (100%)	80.5 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	1000 g	15 min	12.5 %
Whirlpool	Idaho 7	1000 g	15 min	14.1 %
Na zimno	Citra	3000 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Centennial	5000 g	3 dni	10 %
Gotowanie	lunga	1500 g	60 min	10 %