

## IPA #17

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- 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 Pilsner	75 kg (57.7%)	81 %	3.5
Ziarno	Weyermann Pale Wheat	25 kg (19.2%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	15 kg (11.5%)	60 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	15 kg (11.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	500 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Riwaka	2500 g	15 min	3.4 %
Na zimno	Riwaka 4:6 bio:zimno	10000 g	3 dni	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant IPA	Ale	Suche	1000 g	Lallemand