

## ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8.5 kg (84.2%)	85 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	0.8 kg (7.9%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (7.9%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Willamette	30 g	7 min	5 %
Gotowanie	Cascade	60 g	2 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis