

# IPA

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	6.4 kg (87.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.6 kg (8.2%)	75 %	45