

# Ipa

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (69.9%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (21%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszalący	0.15 kg (2.1%)	--- %	---