

## IPA

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                    | 6 kg (95.2%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy jasny | 0.3 kg (4.8%) | 68 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic  | 20 g  | 20 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | mosa    | 30 g  | 1 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |