

## IPA

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	5.3 %
Gotowanie	Chinook	50 g	5 min	5.3 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	5.3 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermen	Ale	Suche	11 g	Fermentalis