

# IPA 2021

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **84**
- SRM **9.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (64.9%)	81 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.7 kg (9.1%)	75 %	120
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.5%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Azzaca	30 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Azzaca	30 g	10 min	12.7 %
Gotowanie	Azzaca	30 g	5 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	1 min	9.6 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	9.4 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	5 dni	9.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki ryżowe	500 g	Zacieranie	80 min