

# IPA

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **4.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.47 kg (90%)	77 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.415 kg (5%)	77 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.415 kg (5%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	21 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	2 min	10.5 %