

## IpA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	12 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (7.1%)	74 %	3
Ziarno	Briess - Vienna Malt	1 kg (7.1%)	77.5 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	16 g	60 min	12 %
Gotowanie	Tradition	9 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sterling	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %