

## IPA

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (25%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (25%)	81 %	8
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (25%)	77 %	14

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	12 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Centennial	60 g	6 dni	10.5 %