

## ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale / pils	5 kg (82%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (6.6%)	75 %	30
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.2 kg (3.3%)	74 %	118

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook, magnum	14 g	60 min	13 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	30 min	5 %
Gotowanie	Centennial	28 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	28 g	1 min	7 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	7 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ale	Ale	Suche	10 g	DP