

## IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **61**
- SRM **5.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.7 kg (51.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (19%)	80 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.8 kg (15.2%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.66 kg (12.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Chinook	30 g	14 dni	13 %
Na zimno	Citra	60 g	14 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---