

# IPA

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	10.5 kg (87.5%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1.5 kg (12.5%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	continental	50 g	70 min	9.4 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	55 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	40 min	5.2 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	40 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis