

## ipa

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **97**
- SRM **2.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50%)	--- %	---
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (50%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	10 g	---