

# IPA

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	1 kg (16.7%)	78 %	9
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (16.7%)	79 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (66.7%)	82 %	4