

# IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.4**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **632.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **412.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **550 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 125 kg (90.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszoniczny           | 12.5 kg (9.1%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Cascade  | 750 g | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie                 | Amarillo | 500 g | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Cascade  | 250 g | 20 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 250 g | 20 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 250 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa     | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------|-----------|--------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Earl Grey | 1000 g | Fermentacja cicha | 1 dni |