

# IPA

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **61**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (12.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Pilznieński	4.3 kg (78.2%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	70 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis