

## IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilszeński	3 kg (42.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	2 kg (28.5%)	80 %	6
Ziarno	Viking Malt Monachijski Jasny	1 kg (14.2%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt Cookie	1 kg (14.2%)	80 %	50
Ziarno	Oats, Flaked	0.01 kg (0.1%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.01 kg (0.1%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	10 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	60 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	7 dni	14 %
Gotowanie	Bravo	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Bravo	10 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Bravo	30 g	80 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	80 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	7 g	50 dni	5.2 %
Gotowanie	Oktavia PL	10 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Oktavia PL	10 g	10 min	7.8 %
Whirlpool	Oktavia PL	30 g	80 min	7.8 %
Na zimno	Oktavia PL	50 g	7 dni	7.8 %