

## Ipa

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **54**
- SRM **7.2**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (3.4%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.7%)	70 %	299
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (25.4%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (62.7%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	100 g	10 min	7 %
Gotowanie	BRU-1	50 g	10 min	15.7 %