

## Ipa

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **44**
- SRM **4.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (32.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (56.3%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.8%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.2 kg (2.8%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amora preta	50 g	15 min	7 %
Gotowanie	X13459	100 g	15 min	6.2 %
Na zimno	X13459	100 g	7 dni	6.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11 %