

# IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **71**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (41%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (41%)	--- %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.1%)	60 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.45 kg (4.6%)	--- %	---
Cukier	cukier	0.3 kg (3.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mc Kinack	20 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Azacca	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mc Kinack	20 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Azacca	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mc Kinack	25 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Azacca	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Mc Kinack	30 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Azacca	30 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis