

## IPA

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (26.3%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (31.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.5%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.5 kg (10.5%)	77 %	14
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (21.1%)	83 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	50 min	16.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	7 min	8.3 %
Na zimno	Fuggles	50 g	3 dni	4.5 %