

## Ipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **12.3**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.8%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	5 g	60 min	3.1 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	8.7 %
Gotowanie	Celeia	20 g	20 min	5.3 %
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	8.7 %
Gotowanie	Celeia	40 g	5 min	5.3 %
Whirlpool	Green Bullet	50 g	15 min	12.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min