

## IPA

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **88**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.625 kg (59.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilznieński	1.8 kg (40.7%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---