

# IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **58**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (8.9%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.8%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	7 dni	10 %