

## IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.8%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.1%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis