

## IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **73**
- SRM **0.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (90.9%)	--- %	---
Ziarno	Pszoniczny	0.3 kg (9.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	8 g	15 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	8 g	5 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	8 g	5 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	8 g	0 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	8 g	0 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvin	7 g	7 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	7 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	7 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	60 min