

## IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **8.9**
- Styl **American 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal - ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (69.4%)	86 %	26
Płynny ekstrakt	WES - ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	86 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20.4%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	10 g	5 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min