

## ipa

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **63**
- SRM **8.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	4 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Słód carared Weyerman 40-60 EBC	0.2 kg (4.5%)	74 %	50
Ziarno	Słód Caramunich Typ III Weyerman 140-160	0.2 kg (4.5%)	73 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL goryczkowy	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Magnum PL goryczkowy	25 g	30 min	12 %