

## IPA-aipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **87**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (84.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	26 g	60 min	20 %
Gotowanie	Centennial	30 g	45 min	8 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	15 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	0 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP041 - Pacific Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs