

## IPA/APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (22.1%)	79 %	22
Ziarno	Cara Gold	0.3 kg (4.4%)	75 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	1 g	---