

## 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   | ---          |