

# IPA Azacca Eureka

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **131**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (48.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (48.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.4%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	35 g	60 min	16 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	15 min	18 %
Gotowanie	Azacca	15 g	15 min	14 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	5 min	18 %
Gotowanie	Azacca	15 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	0 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	0 min	14 %
Na zimno	Eureka!	15 g	5 dni	18 %
Na zimno	Azacca	15 g	5 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis