

## Ipa Berlin

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **49**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (37.6%)	80 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.4 kg (47.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (5.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.3%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	17 min	8.4 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	1 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	11.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis