

## IPA classic

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt zero	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Viking	1 kg (16.7%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Oktawia	0 g	15 min	9 %
Gotowanie	marynka	0 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	0 g	0 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---