

## IPA EWCM

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (69%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (17.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (3.4%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Whirlpool	WAI-ITI	15 g	10 min	4.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	700 ml	Fermentum Mobile