

## Ipa i wajzen

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.7%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	90 ml	Fermentum Mobile
Espe kveik	Ale	Suche	5 g	Domowe