

# IPA JAKAŚ

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.7%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mix: Simcoe Citra Amarillo	75 g	10 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mix	75 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Mix	75 g	0 min	13.7 %
85C start 20min				
Na zimno	Mix	75 g	5 dni	13.7 %

## Notatki

- 14 01 23 warzenie  
14 sty 2023, 20:02