

## Ipa lipiec

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **70**
- SRM **5.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (80.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.4%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Dragon	20 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Styrian Dragon	20 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Styrian Dragon	20 g	10 min	8.4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's