

## Ipa maj

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.8**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.7 kg (95.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.3%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Zula	30 g	10 min	9.9 %
Gotowanie	Zula	20 g	30 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	1 min	9.9 %