

## Ipa na lato

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **5.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (40.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (40.4%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.6%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	30 min	9.7 %
Na zimno	Zula	70 g	2 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis