

## Ipa nowa maj

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.5%)	75 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (67.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (11.9%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6 %