

## 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 %        |