

## IPA PL

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Munich Malt	0.7 kg (12.7%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (5.5%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	25 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	25 g	15 min	5.5 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewgo ale	Ale	Suche	7 g	Browin