

## ipa raz

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **44**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (88.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (11.8%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	50 min	11 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	45 min	5 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	20 g	1 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	1 min	5 %