

## IPA świerkowa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **12.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (42%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (40%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6%)	78 %	400
Cukier	Sugar	0.4 kg (8%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	0 min	5.1 %
Gotowanie	Lunga	30 g	60 min	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z szyszek świerku	200 g	Gotowanie	10 min