

## 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 |