

## IPA wersja ulepszona.

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (20.3%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (5.1%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	3 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	Cascade	3 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	Simcoe	4 g	20 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	27 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	29 g	0 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	29 g	0 min	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	witamina C	1 g	Fermentacja cicha	3 dni
Inne	witamina C	1 g	Butelkowanie	---