

## IPA z chmielem

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **53**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min