

## IPA z resztek (IR)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **66**
- SRM **22.5**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.85 kg (31.4%)	72 %	5
Ziarno	Wiedeński Weyermann	0.9 kg (15.3%)	72 %	8
Ziarno	Monachijski	0.17 kg (2.9%)	72 %	15
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.39 kg (6.6%)	72 %	20
Ziarno	Żytni	0.42 kg (7.1%)	72 %	8
Ziarno	Carafa II Weyermann	0.15 kg (2.5%)	72 %	1150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.7%)	73 %	120
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (17%)	73 %	80
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.5 kg (8.5%)	72 %	4
Ziarno	Pale Ale Thomas Fawcett	0.41 kg (7%)	72 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	28 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	10 min	6.6 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Na zimno	Cascade PL	60 g	5 dni	6.6 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs