

# IPA ZIELONA

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 3.5 kg (74.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.4 kg (8.5%)  | 75 %       | 2   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.25 kg (5.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils  | 0.2 kg (4.3%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | cookie                | 0.25 kg (5.3%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (2.1%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 15 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie | Citra    | 15 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Calypso  | 15 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic   | 15 g  | 5 min  | 10 %       |