

# IPAL

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## 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 **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.7 kg (55.1%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (30.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	2 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's American IPA	Ale	Suche	10 g	Mangroove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórki cytryny	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	2 min