

# ipapp

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **1.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 %       | --- |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 1 kg (14.3%) | 80 %       | --- |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (14.3%) | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka  | 50 g  | 45 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 20 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 50 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Simcoe   | 30 g  | 7 dni  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe   | 20 g  | 0 min  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |