

## ipatrzy

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **9.3**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (63.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (9.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (18.2%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.5 kg (9.1%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL             | 25 g  | 1 min  | 5.2 %      |