

## ipav3

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **64**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (93.3%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (6.7%)	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	cascade	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	40 g	---	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	---