

## Klasyczna IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (67.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Acid Malt            | 0.1 kg (2.7%)  | 58.7 %     | 6   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 1 kg (27%)     | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony   | 0.1 kg (2.7%)  | 75 %       | 50  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 13.9 %     |
| Gotowanie                 | Talus                  | 10 g  | 15 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Centennial             | 10 g  | 15 min | 8.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Talus                  | 10 g  | 1 min  | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial             | 10 g  | 1 min  | 8.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 10 g  | 1 min  | 12.2 %     |
| Gotowanie                 | Citra                  | 10 g  | 15 min | 12.2 %     |