

## kubyipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (80.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 0.4 kg (6.5%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.4 kg (6.5%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Wheat, Flaked        | 0.4 kg (6.5%) | 77 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 14 g  | 60 min | 17 %       |
| Whirlpool | Citra  | 25 g  | 2 min  | 13.5 %     |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g  | 2 min  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Citra  | 80 g  | 3 dni  | 13.5 %     |
| Na zimno  | Simcoe | 80 g  | 3 dni  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |