

## Light ipa

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.5 kg (50%)	61 %	5
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1 kg (33.3%)	78 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (16.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	70 g	---	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	1 dni	13.2 %
Na zimno	Topaz	100 g	1 dni	15 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs