

## Light ipa\_test

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **Rye 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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (71.4%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.8%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	60 g	20 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	7 dni	11 %