

# MAX IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	6.4 kg (90.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (4.2%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	11.8 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Strata	100 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	70 ml	White Labs