

## Micro IPA 2.0

---

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.3 kg (59.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (22.7%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (9.1%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (2.3%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (6.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	11.09 %