

## Micro IPA

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **63**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (50.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (32%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cashmere	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Cashmere	30 g	30 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	50 g	30 min	10 %
Na zimno	Cashmere	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	75 g	3 dni	12 %