

# Morro Bay IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **74**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Cashmere	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Azacca	10 g	30 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	13 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	13 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	13 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Citra	27 g	---	12 %
Na zimno	Cashmere	27 g	---	8.8 %
Na zimno	Azacca	27 g	---	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Ale	Suche	11 g	Omega