

My first IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **53**
- SRM **6.4**
- Styl **American 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 **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny PALE ALE ZERO Viking Malt	5 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Słód WIEDEŃSKI Viking Malt	1 kg (16%)	79 %	9
Ziarno	Słód KARMELOWY Viking Malt	0.25 kg (4%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chmiel gorzyczkowy MARYNKA	30 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	chmiel gorzyczkowy MARYNKA	20 g	20 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	chmiel gorzyczkowy MARYNKA	20 g	0 min	6.7 %
Na zimno	chmiel gorzyczkowy MARYNKA	30 g	7 dni	6.7 %
Gotowanie	aromatyczny chmiel LUBELSKI	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	aromatyczny chmiel LUBELSKI	20 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	aromatyczny chmiel LUBELSKI	20 g	0 min	6 %
Na zimno	aromatyczny chmiel LUBELSKI	30 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis