

## NO IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **59**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (71.4%)	83 %	6
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	1 kg (14.3%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %

### Drożdże

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