

## Pierwsza IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **44**
- SRM **5.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Pale Ale Wayermann	5 kg (78.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (18.7%)	85 %	3
Dodatek	Łuska ryżowa	0.2 kg (3.1%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	40 g	2 dni	15 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	2 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis