

## Pomarańczowa IPA

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **58**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (91.7%)	85 %	7
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.05 kg (0.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	5 dni	15 %