

## Pomysł na IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **68**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	2 kg (100%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	5 g	50 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	3 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	3.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	1.5 g	Gotowanie	15 min