

## ppa

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (47.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.5 kg (47.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | cookie               | 0.15 kg (4.8%) | 80 %       | 50  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | lunga             | 30 g  | 10 min | 9.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 10 min | 4 %        |