

## Radzu IPA

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.09 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny | 2.5 kg (45.5%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann -<br>Pilsner Malt   | 2.5 kg (45.5%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Pale<br>Ale Malt  | 0.5 kg (9.1%)  | 85 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do                     | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                    | Mosaic | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                    | Citra  | 20 g  | 30 min | 12 %       |
| Aromat (koniec<br>gotowania) | Citra  | 30 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno                     | Citra  | 50 g  | 7 dni  | 12 %       |

### Drożdże

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