

## S.W.C. IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **53**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	3.5 kg (40.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszoniczny	1.7 kg (19.5%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.4 kg (27.6%)	80 %	7
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (2.3%)	75 %	5
Ziarno	Żytni	0.9 kg (10.3%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	20 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	0 min	15 %
Na zimno	Amarillo	90 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	90 g	2 dni	15 %