

# SH IPA #1

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **74**
- SRM **4.1**
- Styl **American 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 **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (86.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.1 kg (2.7%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	25 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	25 min	6 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	25 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	10 %