

## słoweńska ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **11**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (12.1%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.5%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian wolf	30 g	30 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	styrian cardinal	30 g	5 min	8.2 %
Na zimno	styrian wolf	30 g	5 dni	11.6 %
Na zimno	styrian cardinal	30 g	5 dni	8.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis