

# Świerkowa ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **19**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (24.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.4 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.35 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (11%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	22 g	20 min	17 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	500 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Świerk	250 g	Zacieranie	80 min
Dodatek smakowy	Świerk wywar	250 g	Butelkowanie	---