

## Taka sobie IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (14.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszone skórki słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Suszone skórki cytryny	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min