

## Tee Ipa

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.7**

### 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 brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (35.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (35.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	50 min	6.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	13.6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	10.1 %