

## triple IPA

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **136**
- SRM **13.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (25.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (44.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.8%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	40 min	6 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 04	Ale	Suche	22 g	---