

# VIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (61.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.3%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (4.6%)	78.3 %	2
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (15.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	20 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile