

## Wądroże IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayermann Pale Ale	5.4 kg (73%)	84 %	7
Ziarno	Carahell	1 kg (13.5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (13.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	8 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	14.2 %

### Drożdże

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