

+100 IBU IPA

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **117**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (69%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.8 kg (9.2%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Ahtanum	50 g	40 min	5 %
Gotowanie	Bravo	25 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Bravo	25 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	El Dorado	50 g	10 min	15 %
Whirlpool	Summit	50 g	10 min	17 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Azacca	50 g	5 dni	14 %