

## IIPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **83**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.3 kg (56.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (26.3%)	83 %	5
Cukier	cukier	0.5 kg (6.6%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	25 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Southern Cross	15 g	15 min	14 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Waimea	20 g	5 min	17 %
Gotowanie	Southern Cross	15 g	1 min	14 %
Na zimno	Waimea	30 g	7 dni	17 %
Na zimno	Dr Rudi	15 g	5 dni	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile