

IPA #13

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **60**
- SRM **5**
- Styl **Imperial 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Chinook	40 g	5 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar