

## max ipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **66**
- SRM **12.6**
- 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski typ II Viking Malt | 5 kg (71.4%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Wiedeński Viking Malt          | 1 kg (14.3%) | 80 %       | 9   |
| Ziarno | Red Active Viking Malt         | 1 kg (14.3%) | 79 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Cascade USA (PL) | 60 g  | 60 min | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade USA (PL) | 40 g  | 10 min | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo USA     | 50 g  | 10 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |