

#1 IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **77**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (32.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (58.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.9%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	30 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	23 g	fermentis