

#11 Jakaś IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **68**
- SRM **6.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (10%)	78 %	18
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4%)	75 %	50
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (20%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (16%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %