

#43 IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **4.6**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (69.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (30.8%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 15 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 60 g | 0 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 15 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 80 g | 0 min | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |