

a ipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **61**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (76.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (6.9%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (4.2%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Oats, Malted | 0.7 kg (9.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.2 kg (2.8%) | 78.3 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 30 g | 60 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 20 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 30 g | 5 min | 13.1 % |
| Na zimno | Equinox | 80 g | 3 dni | 13.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 10 min | 5.1 % |