

American IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **105**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- 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 Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 60 min | 11.7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 5 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 10 min | 9 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 3 dni | 8.9 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 3 dni | 11.7 % |