

Beta IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.3 kg (73.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.7 kg (9.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Chit Malt | 1 kg (13.9%) | 50 % | 2 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.2 kg (2.8%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 30 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Idaho 7 | 50 g | 0 min | 12.7 % |
| Na zimno | Galaxy | 100 g | 0 dni | 15 % |