

Classic IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **7.5**
- Styl **English 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (66.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 1 kg (16.7%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 1 kg (16.7%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 5.1 % |
| Na zimno | East Kent Goldings | 80 g | 7 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g | Fermentis |