

DRR IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **57**
- SRM **10.4**
- 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 **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (81.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carafa II | 0.1 kg (1.4%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1 kg (13.6%) | 70 % | 2 |
| Cukier | Sugar, Table (Sucrose) | 0.25 kg (3.4%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ella (AUS) | 30 g | 10 min | 14.6 % |
| Gotowanie | Loral | 30 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Vic Secret | 50 g | 10 min | 16.3 % |
| Gotowanie | Olicana | 30 g | 10 min | 6.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |