

eipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **10.6**
- 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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (57.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Crystal II 200 | 0.25 kg (4.8%) | 71 % | 200 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (3.8%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (5.7%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (19%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 18 g | 5 min | 10 % |