

#? Hardcore IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **149**
- SRM **7.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (91.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.21 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.16 kg (3.7%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Centennial	10 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %