

# HIPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **66**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.3 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	4 kg (80%)	75 %	5
Ziarno	Pszeniczny jasny Viking Malt	1 kg (20%)	60 %	4.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	30 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	5 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	14 dni	16.3 %
Na zimno	Cascade	20 g	14 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis