

IIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **85**
- SRM **5.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (90.9%)	80 %	5
Cukier	Brown Sugar, Light	0.4 kg (9.1%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	16 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	7 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	14 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6 %