

IIPA #29

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **59**
- SRM **5.7**
- 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 **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (92.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.3 kg (3.9%)	78 %	18
Cukier	cukier	0.3 kg (3.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis