

## iipa

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **49**
- SRM **6.1**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (96.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.4%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	40 min	17 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Zythos	15 g	20 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	citra	15 g	---	12 %
Whirlpool	Zythos	15 g	---	11 %
Whirlpool	Sorachi Ace	15 g	---	10 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	---	9.5 %