

# IIPA

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **126**
- SRM **7.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.6 kg (28.1%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	55 g	14 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	55 g	14 dni	13.2 %