

IIPA U3

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **71**
- SRM **6.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **53 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **63.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (94.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (2.5%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (2.5%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centenial	100 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	20 g	Gotowanie	15 min