

imp ipa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **52**
- SRM **6.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (51%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.7 kg (47.1%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.15 kg (1.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	80 g	20 min	13.2 %