

ip we trzech

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **7.8**
- Styl **American 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Bestmalz Red X | 2 kg (40%) | 79 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 30 g | 30 min | 8.3 % |
| Whirlpool | eclipse | 30 g | --- | 17.7 % |
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 15 min | 6.6 % |
| Na zimno | Zula | 20 g | --- | 8.3 % |
| Na zimno | eclipse | 20 g | --- | 17.7 % |
| Na zimno | Oktawia | 20 g | --- | 6.6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |