

IPA 1 z zacieraniem

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- Styl **English 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 **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (97.4%)	80 %	6
Cukier	Glukoza piwowarska	0.13 kg (2.6%)	81 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.3 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	0 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	4 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	4 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	224 ml	Danstar