

ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	14 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis