

ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 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 | golden ale viking | 2 kg (40%) | 80 % | 12 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (50%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 60 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Centennial | 40 g | 10 min | 8.8 % |