

IPA 12

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (83.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (8.3%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Na zimno | Hallertau Blanc | 25 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 100 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Chinook | 25 g | 3 dni | 10 % |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 75 g | 20 min | 11 % |
| Whirlpool | Chinook | 57 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 12.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|--------|-------|--------------|
| Hornindale | Ale | Gęstwa | 50 ml | Omega |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|--------|-------|-------------------|-------|
| Zioło | Sencha | 50 g | Fermentacja cicha | 3 dni |