

IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **58**
- SRM **4.4**
- 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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	45 min	12 %
Gotowanie	Topaz	15 g	45 min	15 %
Gotowanie	Cascade	15 g	45 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---