

IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (57.1%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	5.3 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	0 min	5.3 %
Whirlpool	Huell Melon	20 g	0 min	6.6 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	2 dni	6.6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	2 dni	5.3 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	2 dni	15.5 %