

ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **7.9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (28.6%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (4.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %