IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **59.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	10 kg *(90.9%)*	80 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg *(9.1%)*	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	continental	45 g	70 min	9.4 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	55 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	40 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	45 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.