

ipa 43

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (16.7%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.7 %