IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **48**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg *(73%)*	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg *(6.8%)*	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg *(6.8%)*	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg *(13.5%)*	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	30 min	15 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %
Gotowanie	Warrior	15 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	10 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kwas mlekowy 5ml	1 g	Zacieranie	1 min
Przyprawa	chlorek wapnia 1 łyżeczki	1 g	Zacieranie	1 min

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

Przyprawa	sól gorzka 3 łyżeczki	1 g	Zacieranie	1 min

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