

ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **53**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.65 kg (38.4%)	80 %	5
Ziarno	cookie	0.25 kg (5.8%)	78 %	50
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	golden ale	2 kg (46.5%)	80 %	11

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	25 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Cashmere	50 g	5 min	6.7 %
Na zimno	Jarrylo	50 g	7 dni	11.4 %
Na zimno	El Dorado	25 g	7 dni	12.9 %