

IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **117**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	100 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	10 g	danstar