

Ipa chuj

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **6.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (40%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (40%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (10%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | styrian cardinal | 30 g | 10 min | 8.2 % |
| Gotowanie | Magnat | 30 g | 50 min | 11.2 % |
| Na zimno | styrian cardinal | 15 g | 4 dni | 8.2 % |