

IPA do domu

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (94.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	10 g	1 min	9.4 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	1 min	8.8 %
Whirlpool	Cascade	10 g	---	7.1 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade	20 g	---	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis