

Ipa gripa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Carabody Viking Malt	1.5 kg (23.1%)	80 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	20 min	17 %
Gotowanie	Horizon	15 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	25 g	5 min	14 %
Na zimno	Nugget	25 g	4 dni	13 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	15 %
Na zimno	Moutere	50 g	4 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis