

IPA Krk

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **71**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (28.6%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	45 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis