

IPA pomieczyno

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **53**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (7.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	45 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %