

IPA V2

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	6
Ziarno	Viking Golden Ale	1 kg (18.2%)	80 %	12
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	1 kg (18.2%)	78 %	9
Ziarno	Viking Malt CaraBody	0.5 kg (9.1%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	10 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	80 min	14 %
Dodane po wyłączeniu gazu, podczas rozpoczęciem chłodzenia.				
Na zimno	Ekuanot	35 g	7 dni	14 %
Chmielenie na zimno po około 2 tygodniach (po zlaniu na fermentację cichą).				

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis