

IPA wel

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **615.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **450 L**
- Całkowita objętość zacieru **600 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	100 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	12.5 kg (8.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	12.5 kg (8.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	400 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	300 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	300 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	300 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	300 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34-70	Lager	Suche	20 g	---