

Ipka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (18.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	2 min	10 %
Gotowanie	lunga	20 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs