

Klasyczna IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (27%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (2.7%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Talus	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	10 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	1 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.2 %