LOG IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **66**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(83.3%)*	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg *(16.7%)*	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	9.4 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	11.6 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.