

max ipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **66**
- SRM **12.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II Viking Malt	5 kg (71.4%)	79 %	22
Ziarno	Wiedeński Viking Malt	1 kg (14.3%)	80 %	9
Ziarno	Red Active Viking Malt	1 kg (14.3%)	79 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade USA (PL)	60 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade USA (PL)	40 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo USA	50 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	100 ml	---