

Przechmielona IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **49**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.1 kg (81.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (8.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carared | 0.25 kg (3.4%) | 75 % | 39 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.7%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 12 % |
| Whirlpool | Crystal | 100 g | 0 min | 4.5 % |