

## 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 %