

resztki ipa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (39.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.7 kg (52.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.4 kg (7.8%) | 75 % | 30 |