

Test IIPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **10.6**
- Styl **Imperial 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (61.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (24.7%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	70 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	0 dni	12 %