

## Triple IPA

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **107**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.5%)	81 %	6
Cukier	Cukier	2 kg (25%)	95 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	40 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	40 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	12.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	0 dni	5.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	0 dni	11.7 %
Na zimno	Citra	25 g	0 dni	12.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Chinook	25 g	0 dni	5.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	0 dni	11.7 %
Na zimno	Citra	25 g	0 dni	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentum mobile 54	Pszeniczne	Płynne	60 ml	fermentum mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min