

V - IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **68**
- SRM **12.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	3 min	12 %
Na zimno	Lemon drop	115 g	3 dni	4.6 %
Na zimno	Citra	115 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs