

VIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **86**
- SRM **5.9**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.4%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.7%)	80 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (7.7%)	75 %	20
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.4%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	7 dni	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	10 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	70 ml	Wyeast Labs