VIPA (part)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **53**
- SRM **10.4**
- Styl **American 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg *(20.4%)*	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(10.2%)*	85 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg *(34.7%)*	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg *(34.7%)*	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.