

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **5.8**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Caramunich II	0.35 kg (5.3%)	77 %	120
Ziarno	Pale ale	5.7 kg (87%)	77 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	50 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	20 min	13.1 %