

IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **8.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	0.6 kg (20.4%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.16 kg (5.4%)	74 %	118
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.03 kg (1%)	68 %	400
Ziarno	Victory Malt	0.05 kg (1.7%)	73 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	5.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	5.5 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	3 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórze	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile