

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **1.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	45 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---