

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **4.1**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra                  | 10 g  | 60 min | 12.4 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 20 min | 15 %       |
| Gotowanie | Simcoe                 | 10 g  | 10 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Amarillo               | 40 g  | 5 min  | 8.4 %      |
| Gotowanie | Citra                  | 30 g  | 5 min  | 12.4 %     |