

Uro rob

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (8.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (12.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	25 g	60 min	16 %
Na zimno	El Dorado	30 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvin	25 g	2 dni	11 %
Na zimno	Calypso	30 g	2 dni	14.7 %
Whirlpool	Summit	25 g	10 min	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis