

xD IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (89.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.225 kg (10.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	2.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	2.5 %