

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **52**
- SRM **4.7**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (50%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cashmere | 20 g | 60 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 60 min | 13.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 15 g | 15 min | 13.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | cashmere | 25 g | 15 min | 7.3 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 3 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 50 g | 3 min | 8.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|------------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 9.0E+22 ml | Fermentum Mobile |