

- 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