

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (69.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.6 kg (30.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	altus	50 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	5 min	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	altus	50 g	3 dni	17 %