

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (77.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.55 kg (7.1%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (6.5%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (6.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.2 kg (2.6%) | 70 % | 49 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 30 min | 7 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------|-------|-----------|--------|
| Inne | Cukier | 500 g | Gotowanie | 15 min |