

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **10.9**
- 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	2.5 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (41.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.3%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.2%)	75 %	59
Ziarno	słód karmelowy	0.25 kg (4.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Dr Rudi	25 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ariana	25 g	1 min	12.1 %