

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **54**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (69.4%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 1 kg (13.9%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 1 kg (13.9%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (2.8%) | 70 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | marynka | 50 g | 60 min | 9.4 % |
| Gotowanie | cent | 10 g | 5 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 0 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 0 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 30 min | 12.8 % |

Drożdże

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