

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **6**
- SRM **13.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód owsiany VIKING | 1 kg (19.2%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Słód pilzeński | 0.8 kg (15.4%) | 80 % | 4 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (65.4%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 5 g | 30 min | 15 % |
| Whirlpool | Galaxy | 100 g | 0 min | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 100 g | 2 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |