

- 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