

50dag

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **60**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (35.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	14 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	20 g	sdf