

6.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **60**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (88.9%)	79 %	6.5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (11.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Chinook pl	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Chinook pl	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Summit	10 g	5 min	17 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Summit	15 g	4 dni	17 %
Na zimno	Cascade	15 g	4 dni	6 %
Na zimno	Chinook pl	20 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis