

6 szyszek

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **64**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.9%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	20 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Strata	15 g	20 min	13.6 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis