

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **67**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **53 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.025 kg (0.7%)	70 %	160
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	2.3 kg (65.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (28.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	5 min	16.5 %
Whirlpool	Chinook	50 g	10 min	13 %
Na zimno	Mosaic	77 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %