

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (30%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	5 min	16.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	35 g	---	17.2 %
Whirlpool	Amarillo	29 g	---	9.5 %

### Notatki

- whirlpool 78c 30min  
Zimno  
30 simcoe  
26 rakau  
50 centennial  
1 lis 2019, 21:25