

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **57**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (36.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (36.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (13.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	5 min	14.5 %
Na zimno	HBC 472	37 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Simcoe	34 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic BBC	39 g	3 dni	12.3 %