

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (37.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (12.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	50 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	14.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	HBC 472	50 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %