

ajpka

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **46**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.2%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (20.7%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	2 min	8.2 %
Gotowanie	Mosaic	24 g	2 min	10.4 %
Gotowanie	citra	25 g	2 min	13.3 %