

atak

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **6.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.3%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (90.2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	45 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	45 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis