

brown

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **17**
- SRM **14.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (88.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Equinox	30 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Cascade	20 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	1 min	12 %