

Co się nawinie

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	3 kg (75%)	99 %	9
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (15%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	25 g	20 min	13.3 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10.5 %