

Four

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 | Pilzneński | 3.2 kg (51.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (8.1%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (24.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (16.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Trident | 100 g | 0 min | 13.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 50 g | 0 min | 5.2 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 50 g | 5 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 100 g | 5 dni | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | malto | 70 g | Gotowanie | 5 min |