

Fresh Start

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	35 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade	70 g	3 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	70 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis