

Górne pilzno

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **16**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.75 kg (79.2%)	70 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	75 %	4
Ziarno	Strzegom Dekstrynowy	0.25 kg (4.2%)	70 %	15
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.3%)	70 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis