

Hsjs

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **4.7**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (21.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (36.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1 kg (14.5%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.9 kg (27.5%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Cashmere | 20 g | 100 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cashmere | 10 g | 10 min | 8.8 % |
| Whirlpool | Idaho gem | 50 g | 30 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Cashmere | 20 g | 30 min | 8.8 % |
| Na zimno | Cashmere | 50 g | 3 dni | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Costal haze | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |