

IIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **72**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **130 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.2 kg (73.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.2 kg (14.2%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	0.56 kg (6.6%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Tomahawk	15 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Centennial	25 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %