

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **56**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mistral | 10 g | 30 min | 5.3 % |
| Gotowanie | Agnus | 10 g | 30 min | 10.64 % |
| Gotowanie | Bohemie | 10 g | 30 min | 6.16 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 10 g | 30 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strisselspalt | 40 g | 10 min | 1.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5 g | Fermentis |