

IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (21.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar