

IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **52**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.7 kg (87.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (6.1%)	79 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	---