

IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **76**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (43.6%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (43.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Gotowanie	Marynka	33 g	60 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale