

IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **10.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.3 kg (86%)	75 %	7
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	12.5 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	12.5 g	5 min	12.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12.5 g	---