

IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **67**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (33.3%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (33.3%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (33.3%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	25 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	13 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---