

IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **97**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Whirlpool	lunga	60 g	40 min	11 %
Whirlpool	Zula	60 g	40 min	9 %
Na zimno	lunga	100 g	5 dni	11 %
Na zimno	Zula	140 g	5 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs