

IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **5.8**
- Styl **English 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.9 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (80.6%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	Ekstrakt płynny 20-30 EBC	0.3 kg (4.8%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vital	30 g	60 min	12.71 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	Witamina C	2 g	Gotowanie	60 min