

IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **8.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (8.3%)	79 %	23
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (4.1%)	80 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.8%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	3 min	5.2 %
Gotowanie	styrian bobek	20 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---