

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 | --- |