

IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (92.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (3.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (3.8%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	45 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %