

IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 7.47 kg (90%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.415 kg (5%) | 77 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.415 kg (5%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 21 g | 60 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 10 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 2 min | 10.5 % |