

IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (25%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 1 kg (25%) | 80.5 % | 3.5 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1 kg (25%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Briess - Munich Malt 10L | 1 kg (25%) | 77 % | 14 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 14.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 12 g | 15 min | 13.1 % |
| Na zimno | Centennial | 60 g | 6 dni | 10.5 % |