

Ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (18.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczn	0.5 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (2.4%)	78 %	120
Ziarno	oat malt	0.38 kg (4.6%)	77 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	7 g	20 min	14 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	70 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	28 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Azacca	50 g	5 dni	14 %