

IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **78**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (31.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Belma	15 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	60 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	15 g	15 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	15 min	17.2 %
Na zimno	Oktawia	30 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Willamette	30 g	3 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	20 g	Gozdawa