

IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **59**
- SRM **9.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2 kg (32.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (32.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (16.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (8.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (8.2%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.1 kg (1.6%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 30 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 40 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |