

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