

IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (92.3%)	81 %	4
Ziarno	carabody	0.5 kg (7.7%)	75 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	25 g	30 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Ekuanot	25 g	4 dni	12.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	5.5 %