

ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **77**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (8.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	30 g	60 min	7.2 %
Whirlpool	Książęcy	60 g	45 min	7.2 %