

IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (79.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.55 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	13.9 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Azacca	13 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	3 min	14 %
Na zimno	Citra	35 g	2 dni	12 %
Na zimno	Azacca	15 g	2 dni	14 %
Na zimno	Equinox	35 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis