

IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.25 kg (26.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 1.5 kg (31.6%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (10.5%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Briess - Munich Malt 10L | 0.5 kg (10.5%) | 77 % | 14 |
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 1 kg (21.1%) | 83 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g | 50 min | 16.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 20 g | 15 min | 17.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g | 7 min | 8.3 % |
| Na zimno | Fuggles | 50 g | 3 dni | 4.5 % |