

IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7.65 kg (89.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.8%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (4.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis