

IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **47**
- SRM **5.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	colorado pale base	3 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	colorado crystal	1 kg (25%)	79 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	50 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	5 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's