

IPA

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **12.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5.5 kg (87.3%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.5 kg (7.9%)	74 %	160
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (4.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	40 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	20 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	10 min	8.9 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min