

IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **67**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.75 kg (84.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.35 kg (10.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	1 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs