

Ipa mix

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.1%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (78.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	7.7 %