

## Izolacja

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **46**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.2 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Sterling	30 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	40 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	6.5 %
Na zimno	Sabro	30 g	7 dni	15.8 %
Na zimno	Sterling	30 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale