

Kooperacja

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **72.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8.7 kg (47.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (27.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (5.5%)	75 %	45
Ziarno	Caramel Pils	1 kg (5.5%)	75 %	5
Ziarno	Słód owsiany	1 kg (5.5%)	78 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Bravo	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %