

Lawinowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **76**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (89.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (4.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (4.5%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.15 kg (1.3%)	72 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	100 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	10 min	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	8 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	8 dni	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	moss	5 g	Fermentacja burzliwa	19 dni
Klarowanie	moss	5 g	Fermentacja burzliwa	19 dni