

Lekka ipka

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **66**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale | 15 kg (93.8%) | --- % | 4.5 |
| Ziarno | Amber Malt | 1 kg (6.3%) | 75 % | 43 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Jarrylo | 35 g | 40 min | 15 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 30 g | 20 min | 17.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |