

milion ibu

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **100**
- SRM **6.6**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 12 kg (75%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (18.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (6.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 18 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 5 min | 13 % |
| Na zimno | Centennial | 100 g | 3 dni | 9.7 % |
| Na zimno | Cascade | 100 g | 3 dni | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |