

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