

Mocno chmielone +100

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU ---
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (69%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.7 kg (19.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (9.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (2.3%) | 75 % | 30 |