

nowe

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **32**
- SRM **6.7**
- 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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (78.1%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (15.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Bestmalz Red X | 0.2 kg (3.1%) | 79 % | 30 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.2 kg (3.1%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 70 min | 15.5 % |
| Whirlpool | izabella | 100 g | 10 min | 5 % |
| Whirlpool | Sybilla | 100 g | 10 min | 4 % |