

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **6.9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (76.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	50 g	5 min	17.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	15 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	250 g	10 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Suche	12 g	Gozdawa