

or

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1265 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **696 L**
- Całkowita objętość zacieru **928 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	155 kg (66.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	40 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	25 kg (10.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	12 kg (5.2%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	600 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	750 g	20 min	12 %
Whirlpool	Chinook	1500 g	20 min	13 %
Whirlpool	Cascade	750 g	20 min	6 %