

Ostatni

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **73**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (25.8%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.24 kg (3.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Aurora	11 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	11 g	30 min	13 %
Gotowanie	Aurora	16.7 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	16 g	15 min	13 %
Gotowanie	Aurora	23 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	28 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min