

pierwsze

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- 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 **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (41.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (47.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (11%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs