

Pierwsze

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **11.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess - Pale Ale Malt	5.1 kg (100%)	100 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	100 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

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