

Polski Skład

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.3 kg (87.8%)	80 %	7
Ziarno	Słód cook	0.2 kg (4.1%)	72 %	50
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	50 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Izabella	50 g	5 min	5.1 %
Whirlpool	Zula	50 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Izabella	50 g	5 dni	5.1 %
Na zimno	Zula	50 g	5 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis