

Pomiędzy

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Suchy ekstrakt | ekstrakt słodowy jasny | 0.8 kg (13.6%) | 88 % | --- |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt sodowy Pale Ale | 5.1 kg (86.4%) | 73 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 25 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 10 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 5 dni | 11.1 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | --- |