

prototyp

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **57**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (75.9%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.3 kg (16.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %