

Quad IPA

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **46**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.93 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.3 kg (69.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.14 kg (15%)	61 %	5
Cukier	cukier	0.76 kg (10%)	70 %	0
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.38 kg (5%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	35 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Na zimno	Idaho 7	60 g	4 dni	12.7 %
Na zimno	Galaxy	60 g	4 dni	15 %