

Session na grubo

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **63**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (60.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (34.8%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	100 g	20 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs