

Śmieciowe

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **107**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Jęczminny enzymatyczny | 0.25 kg (4.8%) | 76 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (19%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (57.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (9.5%) | 60 % | 3 |
| Dodatek | Płatki Żytnie | 0.5 kg (9.5%) | 60 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 50 min | 12.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chuj wie bo sie nazwa starła | 65 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12.6 % |

Drożdże

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