

Szybko schłodzone

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 9 kg (80%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.5 kg (4.4%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (4.4%) | 85 % | 4 |
| Cukier | cukier | 0.25 kg (2.2%) | --- % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (8.9%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 5 g | 1 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 1 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 45 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Willamette | 45 g | 20 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 180 g | Mangrove Jack's |