

TEST

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **129**
- SRM **46.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy Pale Ale Bruntal | 3.4 kg (66.7%) | 90 % | 15 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (33.3%) | 90 % | 621 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tomahawk | 40 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 40 g | 50 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 0 min | 6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 0 min | 10 % |