

Warka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **58**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (95.2%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Citra	13 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Equinox	10 g	25 min	13.4 %
Gotowanie	Centennial	15 g	8 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	17 g	8 min	13.8 %
Gotowanie	Equinox	10 g	8 min	13.4 %
Na zimno	Equinox	20 g	7 dni	13.4 %
Na zimno	Centennial	15 g	7 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---