

WC

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **67**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	7.5 kg (90.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6%)	85 %	4
Cukier	cukier	0.3 kg (3.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	45 min	11 %
Gotowanie	mix polski	70 g	15 min	7 %
Gotowanie	Mix polski	70 g	1 min	7 %