

WCI?

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **68**
- SRM **11.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (66.7%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (33.3%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

Drożdże

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