

1 na 100 pierwsza próba

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.05 kg (78.8%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.3 kg (7.8%)	77 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.52 kg (13.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	45 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min