

14 na 14

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero	5 kg (71.4%)	80 %	6.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	18
Ziarno	pszciczny 3,5-5,6 Viking	1 kg (14.3%)	--- %	5.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	30 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade 6,9 % aa	30 g	1 min	6.9 %
Na zimno	El Dorado 13,2% AA	45 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	Whirlfloe T	2 g	Gotowanie	10 min