

#142 O co ci chodzi

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	2.9 kg (87.9%)	80 %	6.7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial US 2020 granulat	20 g	60 min	10.1 %
Gotowanie	Mosaic US 2020 granulat	10 g	25 min	12.8 %
Na zimno	Centennial US 2020 granulat	30 g	3 dni	10.1 %
Na zimno	Mosaic US 2020 granulat	90 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand