

#21Po dyżurze

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mosaic	40 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	10 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11.3 %
Whirlpool	Sabro	40 g	0 min	15.8 %

Whirlpool	mosaic	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Sabro	60 g	4 dni	15.8 %
Na zimno	Nelson Sauvignon Blanc	50 g	4 dni	11.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	105 min