

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **46**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malting company of irlend - Irish Ale Malt	5.5 kg (84.6%)	80.5 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (7.7%)	85 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (7.7%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	45 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	3 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	J-Lime	80 g	3 min	6.9 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	8.6 %
Na zimno	Mosaic	90 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Citra	60 g	1 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	4.5 g	Gotowanie	5 min