

#95 ctrl+C

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wyśladzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (38.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (38.8%)	83 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.4 kg (7.8%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód enzymatyczny	0.2 kg (3.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle PL 2018	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Amarillo US 2020	10 g	20 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic US 2019	10 g	10 min	12.6 %