

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.4%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (4.4%)	77 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	70 min	9.6 %
Whirlpool	Izabella	30 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Izabella	60 g	5 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	odwar ze świerku	500 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	owoc jałowca	8 g	Gotowanie	10 min