

A'la Riverwards IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **72**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **53 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.2 kg (74.3%)	82 %	4.5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.67 kg (9.6%)	83 %	5
Ziarno	Monachijski	0.46 kg (6.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.67 kg (9.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	30 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	20 min	8 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	13 %
Na zimno	Amarillo	85 g	5 dni	8 %
Na zimno	Citra	85 g	5 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	35 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------