

Codzienne light

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **20**
- SRM **2.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (16.7%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (16.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	10 min	9.6 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	0 min	9.6 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	5 min	9.6 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	3 dni	9.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	moje