

cztery zboża roku

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **52**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 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 **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (22.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.5 kg (22.1%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	1.5 kg (22.1%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (7.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (2.9%)	60 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (2.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	22 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	30 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	9 %

Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	2 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	40 ml	---