

## Five o'clock VII

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **5.3**
- 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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (94.5%)   | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Cookie               | 0.35 kg (5.5%) | 77 %       | 25  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g  | 60 min | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa     | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------|-----------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Earl Grey | 100 g | Fermentacja cicha | 1 dni |