

Glacier-palisade

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (8.3%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	30 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Glacier	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Palisade	20 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Glacier	20 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Glacier	50 g	6 dni	5.5 %
Na zimno	Palisade	50 g	6 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	65 ml	Fermentis