

Grzebar

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **89**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (25.4%)	80 %	6
Ziarno	Cookie viking malt	1 kg (16.9%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Summit	30 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Summit	20 g	5 dni	17 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------