

IP21

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	cookie	0.5 kg (4.2%)	80 %	50
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (2.5%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	280 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------