

IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **60**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3.75 kg (96.2%)	80 %	7
Ziarno	Honey Malt	0.15 kg (3.8%)	80 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus (Tomahawk)	20 g	45 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	1 min	9.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American Ale	Ale	Płynne	124 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	3 g	Zacieranie	60 min