

Jakieś piwo

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26.7%)	80 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	40 g	20 min	7.1 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis