

kozlak

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (26.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (21.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	10 %