

nazwa robocza

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis