

Otwarcie sezonu

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **74**
- SRM **10.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (92.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.2%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.08 kg (1.2%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	33 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	20 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	20 dni	11.7 %
Na zimno	Cascade	20 g	20 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa	Ale	Gęstwa	200 ml	końska derka