

Resztkowe

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **60**
- SRM **24.8**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.1%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.6%)	75 %	45
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.1%)	70 %	1000
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (4.6%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	50 g	15 min	11 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	10 dni	4 %

Drożdże

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