

Słodko, Gładko i Soczyście

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **11**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Nectaron	10 g	80 min	9.9 %
Whirlpool	Nectaron	40 g	0 min	9.9 %
80°C 30min				
Whirlpool	Sabro	25 g	0 min	15 %
80°C 30min				
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
80°C 30min				
Na zimno	Amarillo	25 g	12 dni	9.5 %
Na zimno	Sabro	25 g	12 dni	15 %

Dodany 3 dnia burzliwej				
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Kultury	200 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min