

Wiewiórka

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **16**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (54.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (18.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (18.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Strata	100 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	140 ml	White Labs