

#142 O co ci chodzi

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale | 2.9 kg (87.9%) | 80 % | 6.7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (12.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial US 2020 granulat | 20 g | 60 min | 10.1 % |
| Gotowanie | Mosaic US 2020 granulat | 10 g | 25 min | 12.8 % |
| Na zimno | Centennial US 2020 granulat | 30 g | 3 dni | 10.1 % |
| Na zimno | Mosaic US 2020 granulat | 90 g | 3 dni | 12.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |