

14z48

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale Zero | 5.35 kg (74.8%) | 80 % | 6.5 |
| Ziarno | Wiedeński Viking | 1 kg (14%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy 30 EBC Viking | 0.3 kg (4.2%) | --- % | 30 |
| Ziarno | Caraaroma (R) 300-400 EBC | 0.1 kg (1.4%) | --- % | 350 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe 13,3 % aa | 25 g | 60 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Simcoe 13,3 % aa | 25 g | 40 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Amarillo 8,9 % aa | 35 g | 15 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Cascade 6,8 % aa | 25 g | 5 min | 6.8 % |
| Na zimno | Cascade 6,8 % aa | 25 g | 7 dni | 6.8 % |
| Na zimno | CTZ 12,2 % aa | 25 g | 7 dni | 12.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------|-----|-------|--------|-----------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|-------|-----|-------|--------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 3 g | Zacieranie | 80 min |
| Klarowanie | Whirlfloe T | 2 g | Gotowanie | 10 min |