

#163 ctrl+K

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.3 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt pale ale	2.5 kg (63.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt pszeniczny	1 kg (25.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.46 kg (11.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron NZ 2022	50 g	12 min	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	30 ml	Lallemand