

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (25%)	82 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (12.5%)	61 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (7.5%)	74 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---