

3 pomarańcze z czereśnią

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (14.7%)	82 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt	3.5 kg (51.5%)	82 %	5
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt	1.5 kg (22.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	2 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	2 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %

Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	18 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	18 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	18 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	700 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Czereśnia gorzka	100 g	Fermentacja cicha	4 dni