

4#

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (56.1%)	82 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.7%)	75 %	59
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	5 min	3.6 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Na zimno	Styrian Golding	20 g	5 dni	3.6 %
Na zimno	Huell Melon	20 g	5 dni	7.5 %

Drożdże

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