

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.1 kg (34.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (28.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.185 kg (5.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472	27 g	5 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic BBC	27 g	5 min	12.3 %
Na zimno	HBC 472	40 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Mosaic BBC	36 g	3 dni	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Notatki

- hopstand 78c 30min  
9 kwi 2020, 21:58