

#Another

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **37**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (12.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Red Active malt	1 kg (12.5%)	75 %	35
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Viking Carabody Malt	0.5 kg (6.3%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	1 min	13 %
Whirlpool	Zombie	50 g	10 min	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemmand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemmand