

Apa

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **60**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Endeavour	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Endeavour	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	herbata	150 g	Fermentacja cicha	---