

Apa srapa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **44**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (25%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 1.7 kg (42.5%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (25%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (7.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 13.9 % |
| Gotowanie | Strata | 5 g | 60 min | 15.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 10 g | 10 min | 15.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 10 g | 3 min | 15.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 3 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Strata | 10 g | 15 min | 15.3 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Na zimno | Strata | 20 g | 5 dni | 15.3 % |

| | | | | |
|----------|-------|------|-------|--------|
| Na zimno | Citra | 20 g | 5 dni | 13.2 % |
|----------|-------|------|-------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Gęstwa | 200 ml | Lallemand |