

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