

Bez żadnego trybu

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **62**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (35.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (31%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	10 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	15 min	5.8 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	20 min	10.1 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	13.3 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	16.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	10.1 %

Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.6 %
----------	-------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs