

CDA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **68**
- SRM **13.5**
- 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 **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	1 kg (14.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.4 kg (5.8%)	70 %	49
Ziarno	Jęczmień palony	0.09 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.06 kg (0.9%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	25 g	Fermentacja cicha	7 dni