

Coś

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (48.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (6.9%)	50 %	2
Ziarno	Enzymatyczny	0.5 kg (6.9%)	50 %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (3.4%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	11.8 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	6 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	30 min	4.6 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %

Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	11.8 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis