

Czyszczenie Magazynu

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **67**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.15 kg (82.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	0 min	5 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	7 dni	5 %

Drożdże

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