

Eventowiec

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **71**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4 kg (51.3%) | 70 % | 7 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.4 kg (5.1%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (5.1%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (25.6%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 1 kg (12.8%) | 80 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 60 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 35 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Centennial | 20 g | 5 min | 10.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 2 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------|-----|--------|-------|-----------|
| WLP067 | Ale | Płynne | 30 ml | WhiteLabs |
|--------|-----|--------|-------|-----------|