

## Experimental

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **89**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny Bruntal	1.7 kg (34.7%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy PALE ALE Bruntal	1.7 kg (34.7%)	80 %	35
Ziarno	Viking Pale Ale Viki	1 kg (20.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (10.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	45 min	12.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	30 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centenial	30 g	55 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau	30 g	55 min	9 %
Na zimno	Wai-iti	40 g	5 dni	1.6 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	12.4 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----