

FC

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	7 kg (64.8%)	83 %	6
Ziarno	Pilzneński	3 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	17.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	40 g	5 min	17.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	5 min	14.2 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	5 min	17.4 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Galaxy	30 g	7 dni	17.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	80 ml	White Labs