

## Five o'clock VIII

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (95.6%)	80 %	6
Ziarno	Cookie	0.23 kg (4.4%)	77 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Earl Grey	100 g	Fermentacja cicha	1 dni