

FMA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 50 g | 50 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 2 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M12 Voss Kveik | Ale | Suche | 20 g | Mangrove Jack's |