

## Four progresowe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Trident	100 g	0 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	5 dni	17.2 %
Gotowanie	Motueka	30 g	60 min	5.4 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	5 dni	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	malto	70 g	Gotowanie	5 min