

FR02

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **46**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale Strzegom | 4 kg (76.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Słód Pilznieński Viking Malt | 1 kg (19%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód Caramel Pale | 0.25 kg (4.8%) | 77 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Lemon drop | 20 g | 10 min | 4.6 % |
| Na zimno | Chinook | 40 g | 7 dni | 13 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 13 % |
| Na zimno | Lemon drop | 30 g | 7 dni | 46 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Danstar |