

Gipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **53**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (29.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.85 kg (55.3%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (7.8%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Huell Melon	30 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	15 min	5.3 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	5 min	5.3 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	5 min	6.6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	35 g	1 min	5.3 %
Gotowanie	Huell Melon	35 g	1 min	6.6 %