

Grzebar

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **89**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (33.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (16.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.5 kg (25.4%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Cookie viking malt | 1 kg (16.9%) | --- % | --- |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 70 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Summit | 30 g | 15 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 15 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | Summit | 20 g | 5 dni | 17 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|--------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale |
|-------------|-----|--------|--------|--------|