

grzybkowe

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **75**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **12 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (53.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (19.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.5%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (6.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	eksperyment	20 g	60 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	11.7 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	12.3 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Chinook	20 g	30 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12.3 %

Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	11.7 %