

Hamburger

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **4.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Viking | 1.5 kg (33.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny Viking | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni Weyermann | 2 kg (44.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 50 g | 30 min | 12.4 % |
| Na zimno | EXP 2/20 | 50 g | 3 dni | 9.3 % |
| Na zimno | EXP 3/20 | 50 g | 3 dni | 9.3 % |
| Na zimno | Zula | 50 g | 3 dni | 10.6 % |
| Na zimno | Amora Preta | 100 g | 3 dni | 9 % |
| Na zimno | Zombie | 100 g | 3 dni | 9.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP521 - Hornindal Kveik Ale | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |