

IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (87.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (8.8%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.5%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 35 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 12.3 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 15 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Mozaic | 25 g | 0 min | 10.4 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 0 min | 12.3 % |
| Na zimno | Mozaic | 25 g | 3 dni | 10.4 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 3 dni | 12.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar BRY-97 | Ale | Suche | 11 g | danstar |