

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