

IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (14.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (14.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Citra | 100 g | 7 min | 12.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 2 dni | 12.7 % |
| Na zimno | Amarillo | 80 g | 2 dni | 8.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew American East Coast - New England | Ale | Suche | 11 g | --- |